叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 来自美国国民的食谱(recipes From American National) 000001

2. 来自美国国民的食谱(recipes From American National) 000002

3. 来自美国国民的食谱(recipes From American National) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

来自美国国民的食谱(Recipes from American National)
第1/3页

['resəpɪz]
RECIPES
食谱

食谱

[frʌm; frəm]
from
从

从

[ə'merɪkən] ['næʃ(ə)nəl]
American **National**
美国人 国家的

美国国民

[wɪ'ðɪn] [ðə; ði] ['kʌvərz] [ʌv; əv] [ðɪs] [bʊk] [ɪz] [ə; eɪ] [welθ] [ʌv; əv] ['wʌndərf(ə)l] , ['ɪntrəstɪŋ] ['resəpɪz] .
Within **the** **covers** **of** **this** **book** **is** **a** **wealth** **of** **wonderful** **,** **interesting** **recipes** **.**
之内 这 封面 的 这 书 是 一个 财富 的 精彩的 , 有趣的 食谱 .

这本书里包含了丰富精彩有趣的食谱。

['meni] [ɑːr; ər] [ə'rɪdʒən(ə)l] , ['meni] [ɑːr; ər] [er] - [luːm] ['piːsɪz] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] ['hændɪd] [daʊn]
Many **are** **original** **,** **many** **are** **heir** **-** **loom** **pieces** **that** **have** **been** **handed** **down**
许多 是 原来的 , 许多 是 继承人 - 织布机 件 那 有 到过 递交 向下
[θruː] [ˌdʒɛnɝ'eɪʃənz] .
through **generations** **.**
通过 几代人 .

其中许多是原作，许多是代代相传的传家宝。

[ðiːz] ['resəpɪz] [ʃʊd; ʃəd] [help] [juː; jʊ] [tuː; tə] [prɪ'per] [ʌn'juːʒuəl] [ænd; ənd] [dɪ'lektəb(ə)l] ['dɪʃɪz] [tuː; tə]
These **recipes** **should** **help** **you** **to** **prepare** **unusual** **and** **delectable** **dishes** **to**
这些 食谱 应该 帮助 你 到 准备 异常 和 美味的 菜肴 到
[dɪ'laɪt] [iːtʃ] ['gʊrmeɪ] [ɪn] [jʊr; jər] ['fæməli] . [wʌn]
delight **each** **gourmet** **in** **your** **family** **.** **1**
喜 每个 美食家 在 你的 家庭 . 1

这些食谱应该能帮助你烹制出别具一格、美味可口的菜肴，让你的家人中的每一位美食家都赞不绝口。

· [keɪks] · [paɪz] · ['aɪsɪŋ] · ['peistriz] ·
· **CAKES** · **PIES** · **ICINGS** · **PASTRIES** ·
· 蛋糕 · 馅饼 · 糖霜 · 糕点 ·

·蛋糕 ·馅饼 ·糖霜 ·糕点 ·

['ɔrɪndʒ] [nʌt] [keɪk]
ORANGE **NUT** **CAKE**
橙子 坚果 蛋糕

橙香坚果蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər] ([ɔːl] ['pɜːrpəs])
2 **cups** **flour** **(** **all** **purpose** **)**
2 杯子 面粉 (全部 目的)

杯面粉（通用面粉）

[wʌn] [kʌp] ['bʌtərmɪlk]
1 **cup** **buttermilk**
1 杯子 酪乳

1 杯酪乳

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] ['ɔrɪndʒ] ([skwiːz] [dʒuːs] , [rɪ'muːv] [pʌlp])
1 **orange** **(** **squeeze** **juice** **,** **remove** **pulp** **)**
1 橙子 (挤 汁 , 消除 纸浆)

个橙子（榨汁，去除果肉）

[wʌn] [kʌp] ['reɪzɪnz]
1 **cup** **raisins**
1 杯子 葡萄干

1 杯葡萄干

[wʌn] [kʌp] [pɪ'kɑːnz]
1 **cup** **pecans**
1 杯子 山核桃

杯山核桃

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] , [ˌeɪ diː 'diː] [egz] [wʌn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .
Cream **butter** **and** **sugar** **,** **add** **eggs** **1** **at** **a** **time** **.**
奶油 黄油 和 糖 , 添加 鸡蛋 1 在 一个 时间 .

将黄油和糖搅打至顺滑，然后一次加入一个鸡蛋。

[sɪft] ['flaʊər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['soʊdə] [tuː; tə] ['bʌtərmɪlk] ,
Sift **flour** **and** **salt** **together** **,** **add** **soda** **to** **buttermilk** **,**
筛 面粉 和 盐 一起 , 添加 苏打 到 酪乳 ,

将面粉和盐一起过筛，将小苏打加入酪乳中，

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər] ['ɔːltərnətli] [wɪð; wɪθ] ['flaʊər] [ænd; ənd] [nʌts] , ['reɪzɪnz] ,
add **to** **creamed** **mixture** **alternately** **with** **flour** **and** **nuts** **,** **raisins** **,**
添加 到 奶油 混合物 交替 和 面粉 和 坚果 , 葡萄干 ,

将面粉、坚果和葡萄干交替加入奶油混合物中，

['ɔrɪndʒ] ['piːlɪŋ] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [pʊt] [θruː] [fuːd] ['tʃɑːpər] .
orange **peeling** **which** **has** **been** **put** **through** **food** **chopper** **.**
橙子 剥落 哪个 有 到过 放 通过 食物 直升机 .

用食物切碎机处理过的橙皮。

[beɪk] [ɪn] [eɪt] - [ɪntʃ] ['leɪər] [pænz] [griːst] [ænd; ənd] ['flaʊərd] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ef] . ['ʌv(ə)n] , - [tuː; tə] -
Bake **in** **8** **-** **inch** **layer** **pans** **greased** **and** **floured** **in** **350** **degrees** **F** **.** **oven** **,** **25** **to** **30**
烤 在 8 - 英寸 层 平底锅 涂油 和 撒了面粉 在 - 学位 F . 烤箱 , - 到 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

在涂油撒粉的 8 英寸圆形烤盘中，于 350 华氏度的烤箱中烘烤 25 至 30 分钟。

['aɪsɪŋ]	['ɔrɪndʒ]	[nʌt]	[keɪk]
ICING	**ORANGE**	**NUT**	**CAKE**
糖霜	橙子	坚果	蛋糕

橙香坚果蛋糕

[ˌtuːˈtuː]	[kʌps]	['paʊdərd]	['ʃʊgər]
2	**cups**	**powdered**	**sugar**
2	杯子	粉末状	糖

杯糖粉

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['ɔrɪndʒ]	[dʒuːs]
2	**tablespoons**	**orange**	**juice**
2	汤匙	橙子	汁

2汤匙橙汁

[wʌn]	['teɪblspuːn]	['lemən]	[dʒuːs]
1	**tablespoon**	**lemon**	**juice**
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[θriː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['bʌtər]
3	**tablespoons**	**butter**
3	汤匙	黄油

3汤匙黄油

[kriːm]	['bʌtər]	,	[ˌeɪ diː 'diː]	[smɔːl]	[ə'maʊnt]	['ʃʊgər]	,
Cream	**butter**	**,**	**add**	**small**	**amount**	**sugar**	**,**
奶油	黄油	,	添加	小的	数量	糖	,

搅打黄油，加入少量糖，

[ˌeɪ diː 'diː]	['ɔrɪndʒ]	[ænd; ənd]	['lemən]	[dʒuːsiz]	['ɔːltərnətli]	[wɪð; wɪθ]	['ʃʊgər]	[ʌn'tɪl]	['aɪsɪŋ]	[ɪz]	[wel]	['blendɪd]	.
add	**orange**	**and**	**lemon**	**juices**	**alternately**	**with**	**sugar**	**until**	**icing**	**is**	**well**	**blended**	**.**
添加	橙子	和	柠檬	果汁	交替	和	糖	直到	糖霜	是	出色地	混合	.

将橙汁和柠檬汁与糖交替加入，直到糖霜充分混合。

[ə; eɪ]	[paɪ]	[ðæt]	[ɪz]	['dɪfrənt]	—	[deɪt]	[nʌt]	['pʌdɪn]	-	-	[paɪ]
A	**PIE**	**THAT**	**IS**	**DIFFERENT**	**—**	**DATE**	**NUT**	**PUDDIN**	**'**	**-**	**PIE**
一个	馅饼	那	是	不同的	—	日期	坚果	布丁	-	-	馅饼

一款与众不同的派——枣泥坚果布丁派

[ˌtuːˈtuː]	[egz]
2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

½	[kʌp]	[waɪt]	['ʃʊgər]
½	**cup**	**white**	**sugar**
½	杯子	白色的	糖

半杯白糖

[wʌn]	['teɪblspuːn]	[ɪ'væpəreɪtɪd]	[mɪlk]
1	**tablespoon**	**evaporated**	**milk**
1	汤匙	蒸发	牛奶

1汤匙淡奶

[wʌn]	['teɪblspuːn]	[meltid]	['mɑːrdʒərən]
1	**tablespoon**	**melted**	**margarine**
1	汤匙	融化	人造黄油

1汤匙融化的人造黄油

½	['tiːspuːn]	[və'nɪlə]
½	**teaspoon**	**vanilla**
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

½ [kʌp] [waɪt] ['kɔːrnmiːl]
½ cup white cornmeal
½ 杯子 白色的 玉米粉

半杯白玉米粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
1 teaspoon baking powder
1 茶匙 烘烤 粉末

1茶匙泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ teaspoon salt
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

¾ [kʌp] ([ɔːr][wʌn][sɪks] - [aʊns] ['pækɪdʒ]) [deɪts] [tʃɑːpt]
¾ cup (or 1 six - ounce package) dates chopped
¾ 杯子 (或者 1 六 - 盎司 包裹) 日期 切碎

¾ 杯（或 1 包 6 盎司）切碎的枣

½ [kʌp] ['kɔːrsli] [tʃɑːpt] [nʌts]
½ cup coarsely chopped nuts
½ 杯子 粗略地 切碎 坚果

半杯粗切坚果

½ [kʌp] [nʌt] [hævz]
½ cup nut halves
½ 杯子 坚果 一半

半杯坚果

[biːt] [egz] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , [braʊn] ['ʃʊgər] , [mɪlk] , ['mɑːrdʒərən] , [kɔːrn] [miːl] , [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ]
Beat eggs , add sugar , brown sugar , milk , margarine , corn meal , salt , baking
打 鸡蛋 , 添加 糖 , 棕色的 糖 , 牛奶 , 人造黄油 , 玉米 一顿饭 , 盐 , 烘烤
['paʊdər] , [deɪts] , [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
powder , dates , nuts and vanilla .
粉末 , 日期 , 坚果 和 香草 .

将鸡蛋打散，加入白砂糖、红糖、牛奶、人造黄油、玉米粉、盐、泡打粉、枣、坚果和香草精。

[mɪks] [wel] .
Mix well .
混合 出色地 .

充分搅拌。

[pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] [paɪ] [pleɪt] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['dʒenərəsli] [griːst] [wɪð; wɪθ]
Pour into a 9 - inch pie plate which has been generously greased with
倒 进入 一个 9 - 英寸 馅饼 盘子 哪个 有 到过 慷慨地 涂油 和
['mɑːrdʒərən][ænd; ənd] ['dʌstɪd] [wɪð; wɪθ][kɔːrn] [miːl] .
margarine and dusted with corn meal .
人造黄油 和 掸去灰尘 和 玉米 一顿饭 .

将馅料倒入一个9英寸的馅饼盘中，馅饼盘需涂抹大量的人造黄油并撒上玉米粉。

[tɑːp][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [nʌt] [hævz] .
Top with the nut halves .
顶部 和 这 坚果 一半 .

在上面放上半颗坚果。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake at 350 degrees for 45 minutes .
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 .

以 350 度烘烤 45 分钟。

[kuːl] [ɑːn][ə; eɪ] [keɪk] [ræk] .
Cool **on** **a** **cake** **rack** **.**
凉爽的 在 一个 蛋糕 架子 .

放在蛋糕架上冷却。

['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['sɜːrk(ə)l][ʌv; əv] [wɪpt] [kriːm] ['fleɪvər] [wɪð; wɪθ] ['ʃeri] [ɔːr]['ɑːmənd] ['fleɪvərɪŋ] .
Garnish **with** **a** **circle** **of** **whipped** **cream** **flavored** **with** **sherry** **or** **almond** **flavoring** **.**
装饰 和 一个 圆圈 的 鞭打 奶油 调味 和 雪利酒 或者 杏仁 调味 .

用一圈雪利酒味或杏仁味的鲜奶油装饰。

['sprɪŋk(ə)l] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [tʃɑːpt] [nʌts] , [ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] .
Sprinkle **lightly** **with** **finely** **chopped** **nuts** **,** **if** **you** **wish** **.**
撒 轻轻 和 精细地 切碎 坚果 , 如果 你 希望 .

如果喜欢，可以撒上少许切碎的坚果。

[ðɪs] ['pʌdɪn] - - [paɪ] [meɪks] [ɪts] [oʊn] [krʌst] .
This **Puddin** **'** **-** **Pie** **makes** **its** **own** **crust** **.**
这 布丁 - - 馅饼 制作 它是自己的 地壳 .

这款布丁派可以自己形成派皮。

['ænəˌbɛlz] [pruːn] [keɪk]
ANNABEL'S **PRUNE** **CAKE**
安娜贝尔的 修剪 蛋糕

安娜贝尔的西梅蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

¾ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr] ['ʃɔːrtnɪŋ]
¾ **cup** **butter** **or** **shortening**
¾ 杯子 黄油 或者 缩短

¾ 杯黄油或起酥油

[θriː] [egz]
3 **eggs**
3 鸡蛋

3个鸡蛋

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['saʊər] [kriːm]
3 **tablespoons** **sour** **cream**
3 汤匙 酸的 奶油

3汤匙酸奶油

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]
1 **teaspoon** **soda**
1 茶匙 苏打

1茶匙苏打水

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɔːlspaɪs]
1 **teaspoon** **allspice**
1 茶匙 多香果

1茶匙五香粉

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 **cups** **flour**
2 杯子 面粉

2杯面粉

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] [tʃɑːpt] [pruːnz]
1 **cup** **cooked** **chopped** **prunes**
1 杯子 煮熟 切碎 西梅

杯煮熟切碎的西梅

[kriːm] ['ʃʊgər] , ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] [egz] .
Cream **sugar** **,** **shortening** **and** **eggs** **.**
奶油 糖 , 缩短 和 鸡蛋 .

搅打糖、起酥油和鸡蛋。

[ˌeɪ diː 'diː] ['saʊər] [kriːm] .
Add **sour** **cream** **.**
添加 酸的 奶油 .

加入酸奶油。

[sɪft] [təˈgeðər] ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['soʊdə] [ænd; ənd] ['ɔːlspaɪs] .
Sift **together** **flour** **,** **salt** **,** **soda** **and** **allspice** **.**
筛 一起 面粉 , 盐 , 苏打 和 多香果 .

将面粉、盐、小苏打和五香粉一起过筛。

[ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] ['mɪkstʃər] .
Add **to** **mixture** **.**
添加 到 混合物 .

加入混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [pruːnz] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .
Add **prunes** **and** **mix** **thoroughly** **.**
添加 西梅 和 混合 彻底 .

加入西梅干并充分搅拌。

[beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz]) .
Bake **in** **moderate** **oven** **(** **350** **degrees** **)** **.**
烤 在 缓和 烤箱 (- 学位) .

在中等温度的烤箱（350度）中烘烤。

[aɪs] [wɪð; wɪθ] :
Ice **with** **:**
冰 和 :

冰块:

['saʊər] [kriːm] [pruːn] ['fɪlɪŋ]
SOUR **CREAM** **PRUNE** **FILLING**
酸的 奶油 修剪 填充

酸奶油西梅馅

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

½ [kʌp] ['saʊər] [kriːm]
½ **cup** **sour** **cream**
½ 杯子 酸的 奶油

半杯酸奶油

[ˌtuːˈtuː] [egz]
2 **eggs**
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
pinch **of** **salt**
捏 的 盐

一小撮盐

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] [mæʃt] [pruːnz]
1 **cup** **cooked** **mashed** **prunes**
1 杯子 煮熟 捣碎 西梅

杯煮熟的西梅泥

½ [kʌp] [nʌt] [miːts]
½ **cup** **nut** **meats**
½ 杯子 坚果 肉类

半杯坚果仁

[mɪks] ['ʃʊgər] , ['saʊər] [kriːm] [ænd; ənd] [egz] .
Mix **sugar** **,** **sour** **cream** **and** **eggs** **.**
混合 糖 , 酸的 奶油 和 鸡蛋 .

将糖、酸奶油和鸡蛋混合。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] [sloʊ] ['faɪər] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər]
Add **other** **ingredients** **and** **cook** **over** **slow** **fire** **stirring** **constantly** **until** **mixture**
添加 其他 原料 和 厨师 超过 慢的 火 搅拌 不断地 直到 混合物
['θɪkənz] .
thickens **.**
增厚 .

加入其他配料，用小火慢煮，不断搅拌，直到混合物变稠。

['æp(ə)l] [nʌt] ['piːtə]
APPLE **NUT** **PITA**
苹果 坚果 皮塔

苹果坚果皮塔饼

(['piːtə]['sɑː] -)
(**Pita** **Sa** **Orasima** **)**
(皮塔饼 萨 -)

(Pita Sa Orasima)

¾ [kʌp] [swiːt] ['bʌtər]
¾ **cup** **sweet** **butter**
¾ 杯子 甜的 黄油

¾ 杯甜黄油

['greɪtɪd] [piːl] [ʌv; əv][wʌn]['lemən]
grated **peel** **of** **one** **lemon**
磨碎的 果皮 的 一 柠檬

一个柠檬的磨碎皮

['sɛvən] [eg] [joʊk]
7 **egg** **yolks**
7 蛋 蛋黄

7个蛋黄

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]
½ **teaspoon** **baking** **soda**
½ 茶匙 烘烤 苏打

½茶匙小苏打

1¼ [paʊndz] ['flaʊər]
1¼ **pounds** **flour**
1¼ 磅 面粉

1¼磅面粉

[kriːm] ['bʌtər] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] , ['lemən] [piːl] [ænd; ənd] ['soʊdə] .
Cream **butter** **,** **add** **sugar** **,** **lemon** **peel** **and** **soda** **.**
奶油 黄油 , 添加 糖 , 柠檬 果皮 和 苏打 .

搅打黄油，加入糖、柠檬皮和小苏打。

[mɪks] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [joʊk] [ænd; ənd] [biːt] [ə'gen] .
Mix **well** **,** **add** **yolks** **and** **beat** **again** **.**
混合 出色地 , 添加 蛋黄 和 打 再次 .

充分搅拌，加入蛋黄，再次搅拌。

[ˌeɪ diː 'diː] ['flaʊər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [doʊ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] [wel] ['blendɪd] .
Add **flour** **gradually** **,** **beating** **dough** **constantly** **until** **well** **blended** **.**
添加 面粉 逐步地 , 殴打 面团 不断地 直到 出色地 混合 .

逐渐加入面粉，不断搅拌面团，直到充分混合。

[tʃɪl] .
Chill **.**
寒意 .

寒意。

['fɪlɪŋ]
FILLING
填充

填充

¾ [kʌp] [graʊnd] ['wɔːlnʌts]
¾ **cup** **ground** **walnuts**
¾ 杯子 地面 核桃

¾ 杯磨碎的核桃

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

['sɛvən] [eg] [waɪts] ['biːtn] [stɪf]
7 **egg** **whites** **beaten** **stiff**
7 蛋 白人 被打败 僵硬的

7个打发至硬性发泡的蛋白

[ˌtuː'tuː] ['greɪtɪd] ['æplz]
2 **grated** **apples**
2 磨碎的 苹果

2个磨碎的苹果

[mɪks] [nʌts] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Mix **nuts** **and** **sugar** **.**
混合 坚果 和 糖 .

将坚果和糖混合。

[ˌeɪ diː 'diː][ðem; ðəm]['grædʒuəli][tuː; tə] ['biːtn] [eg] [waɪts] .

Add	**them**	**gradually**	**to**	**beaten**	**egg**	**whites**	**.**
添加	他们	逐步地	到	被打败	蛋	白人	.

将它们逐渐加入打发的蛋白中。

[ðen] [foʊld][ɪn] ['æplz] .

Then	**fold**	**in**	**apples**	**.**
然后	折叠	在	苹果	.

然后拌入苹果。

[roʊl] [aʊt] [tuː] - [θɜːrd] [ʌv; əv][ðə; ði] [doʊ] [ænd; ənd][laɪn] [saɪdz][ænd; ənd] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][æn; ən]

Roll	**out**	**two**	**-**	**thirds**	**of**	**the**	**dough**	**and**	**line**	**sides**	**and**	**bottom**	**of**	**an**
卷	出去	二	-	三分之一	的	这	面团	和	线	侧面	和	底部	的	一个

[ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [pæn] .

ungreased	**baking**	**pan**	**.**
未涂油的	烘烤	平底锅	.

将三分之二的面团擀开，铺在未涂油的烤盘的侧面和底部。

[ˌeɪ diː 'diː] ['fɪlɪŋ] .

Add	**filling**	**.**
添加	填充	.

加入馅料。

[roʊl] [aʊt] [rɪ'meɪnɪŋ] [doʊ] [ænd; ənd] ['lætɪs] ['oʊvər][tɑːp] .

Roll	**out**	**remaining**	**dough**	**and**	**lattice**	**over**	**top**	**.**
卷	出去	其余的	面团	和	格子	超过	顶部	.

将剩余的面团擀开，在上面编成格子状。

[beɪk] [ɪn] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] - ['mɪnɪts] [tuː; tə][wʌn]['aʊər] . [ˌtuː'tuː]

Bake	**in**	**250**	**degree**	**oven**	**45**	**minutes**	**to**	**one**	**hour**	**.**	**2**
烤	在	-	程度	烤箱	-	分钟	到	一	小时	.	2

在250度烤箱中烘烤45分钟至1小时。

['æp(ə)l] ['dʌmplɪŋz]

APPLE	**DUMPLINGS**
苹果	饺子

苹果饺子

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]

2	**cups**	**flour**
2	杯子	面粉

2杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

2	**teaspoons**	**baking**	**powder**
2	茶匙	烘烤	粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]

½	**teaspoon**	**sugar**
½	茶匙	糖

半茶匙糖

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[fɔːr]['lev(ə)l] ['teɪbəlˌspuːnz] [lɑːrd][ɔːr] ['ʌðər] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	**level**	**tablespoons**	**lard**	**or**	**other**	**shortening**
4	等级	汤匙	猪油	或者	其他	缩短

平勺猪油或其他起酥油

[ɪ'nʌf] [mɪlk] [tu:; tə] [meɪk] [sɔ:ft] [doʊ]

enough	milk	to	make	soft	dough
足够的	牛奶	到	制作	柔软的	面团

足够的牛奶来揉成柔软的面团

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['sweitənd] ([draɪd]) ['æplz]

2	cups	sweetened	(	dried	)	apples
2	杯子	加糖	(	干燥	)	苹果

杯甜苹果干

[sɪft] [draɪ] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] , [spred] [wɪð; wɪθ] ['sweitənd] ['æplz] .

Sift	dry	ingredients	together	,	spread	with	sweetened	apples	.
筛	干燥	原料	一起	,	传播	和	加糖	苹果	.

将干料混合过筛，铺上甜苹果。

[ðen] [roʊl] [ʌp] [laɪk] ['sɪnəmən] [roʊlz] [ænd; ənd] [kʌt] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [waɪd] .

Then	roll	up	like	cinnamon	rolls	and	cut	about	an	inch	wide	.
然后	卷	向上	喜欢	肉桂	卷	和	切	关于	一个	英寸	宽的	.

然后像卷肉桂卷一样卷起来，切成约一英寸宽的条状。

[set] [roʊld] ['slaɪsɪz] [ɪn] [pæn] [kən'teɪnɪŋ] [ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] [ɪn'gri:diənts] :

Set	rolled	slices	in	pan	containing	the	following	ingredients	:
放	滚动	切片	在	平底锅	包含	这	下列的	原料	:

将卷好的切片放入装有以下食材的平底锅中：

[θri:] [kʌps] ['wɔ:tər]

3	cups	water
3	杯子	水

3 杯水

[θri:] [kʌps] ['ʃʊgər]

3	cups	sugar
3	杯子	糖

3杯糖

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]

1	teaspoon	cinnamon
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]

1	teaspoon	nutmeg
1	茶匙	肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[beɪk] [ɪn] ['mɑ:dərət] ['ʌv(ə)n] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

Bake	in	moderate	oven	until	brown	.
烤	在	缓和	烤箱	直到	棕色的	.

用中等温度的烤箱烘烤至棕色。

[bɔɪld] [braʊn] [keɪk]

BOILED	BROWN	CAKE
煮沸	棕色的	蛋糕

煮熟的棕色蛋糕

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	cup	brown	sugar
1	杯子	棕色的	糖

杯红糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]
1 cup water
1 杯子 水

杯水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['siːdɪd] (['stɪki]) ['reɪzɪnz]
2 cups seeded (sticky) raisins
2 杯子 播种 (黏) 葡萄干

杯带籽（粘稠）葡萄干

½ [kʌp] [lɑːrd]
½ cup lard
½ 杯子 猪油

半杯猪油

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ teaspoon nutmeg
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

¼ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
¼ teaspoon cinnamon
¼ 茶匙 肉桂

¼茶匙肉桂

[wʌn] ['tiːspuːn] [graʊnd] [kloʊvz]
1 teaspoon ground cloves
1 茶匙 地面 丁香

1茶匙丁香粉

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [θriː] ['mɪnɪts] .
Boil for three minutes .
熬 为了 三 分钟 .

煮沸三分钟。

[wen] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː] [ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər] [wɪð; wɪθ] ½ ['tiːspuːn] [ˌbaɪ'kɑːrbənət] [ʌv; əv] ['soʊdə]
When cool add 2 cups sifted flour with ½ teaspoon bicarbonate of soda
什么时候凉爽的 添加 2 杯子 筛过的 面粉 和 ½ 茶匙 碳酸氢盐 的 苏打
[dɪ'zɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɑːt] ['wɔːtər] .
dissolved in a little hot water .
溶解 在 一个 小的 热的 水 .

冷却后，加入 2 杯过筛的面粉和 ½ 茶匙溶于少量热水的碳酸氢钠。

[beɪk] [ɪn] [griːst] - - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] [fɔːr; fər] [wʌn] [ə; eɪ] ['kwɔːrtər] ['aʊərz] .
Bake in greased loafpan 325 degree oven for one a quarter hours .
烤 在 涂油 - - 程度 烤箱 为了 一 一个 四分之一 小时 .

在抹了油的面包模具中，以 325 度的烤箱烘烤 1 小时 15 分钟。

[ɪmp] [ʌv; əv] ['seɪtn] [keɪk]
IMP OF SATAN CAKE
重要 的 撒但 蛋糕

撒旦蛋糕的恶魔

¼ [paʊnd] ['mɑːrdʒərən]
¼ pound margarine
¼ 磅 人造黄油

¼磅人造黄油

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]
¾ cup sugar
¾ 杯子 糖

¾ 杯糖

1½ [kʌps] [keɪk] ['flaʊər]
1½ cups cake flour
1½ 杯子 蛋糕 面粉

1.5 杯蛋糕粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['lemən] [piːl]
2 teaspoons finely chopped lemon peel
2 茶匙 精细地 切碎 柠檬 果皮

2茶匙切碎的柠檬皮

[fɔːr] [eg] [waɪts] , ['stɪfli] ['biːtn]
4 egg whites , stiffly beaten
4 蛋 白人 , 僵硬地 被打败

4个蛋清，打发至硬性发泡

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
2 teaspoons vanilla
2 茶匙 香草

2茶匙香草精

[kriːm] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['ʃɔːrtnɪŋ] .
Cream sugar and shortening .
奶油 糖 和 缩短 .

奶油、糖和起酥油。

[biːt] [ʌn'tɪl] ['flʌfi] .
Beat until fluffy .
打 直到 蓬松的 .

打发至蓬松。

[sɪft] [keɪk] ['flaʊər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd][sɔːlt] .
Sift cake flour , baking powder and salt .
筛 蛋糕 面粉 , 烘烤 粉末 和 盐 .

将蛋糕粉、泡打粉和盐过筛。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə] [kriːmd] ['mɪkstʃər] , ['ɔːltərneɪtɪŋ] [wɪð; wɪθ][mɪlk] .
Then add to creamed mixture , alternating with milk .
然后 添加 到 奶油 混合物 , 交替 和 牛奶 .

然后将其加入奶油混合物中，与牛奶交替加入。

[ˌeɪ diː 'diː]['lemən] , [ðen] ['tʃɔːklət] .
Add lemon , then chocolate .
添加 柠檬 , 然后 巧克力 .

加入柠檬，再加入巧克力。

[foʊld][ɪn] [eg] [waɪts] , [və'nɪlə] ,
Fold in egg whites , vanilla ,
折叠 在 蛋 白人 , 香草 ,

拌入蛋白和香草精，

[beɪk] [ɪn] [tuː] [griːst] [eɪt] - [ɪntʃ] [pænz][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɪn][ə; eɪ] - [dɪ'griː] ['ʌv(ə)n] .

bake	**in**	**two**	**greased**	**8**	**-**	**inch**	**pans**	**for**	**35**	**minutes**	**in**	**a**	**350**	**degree**	**oven**	**.**
烤	在	二	涂油	8	-	英寸	平底锅	为了	-	分钟	在	一个	-	程度	烤箱	.

将面团放入两个抹了油的 8 英寸烤盘中，在 350 度的烤箱中烘烤 35 分钟。

[brə'zɪl] [nʌt] [deɪt] [keɪk]

BRAZIL	**NUT**	**DATE**	**CAKE**
巴西	坚果	日期	蛋糕

巴西坚果枣糕

[θriː] [kʌps] [brə'zɪl] [nʌts] ([ˌtuː'tuː] [paʊndz] [ʌn'ʃeld] , [wʌn] [paʊnd] [ʃeld])

3	**cups**	**Brazil**	**nuts**	**(**	**2**	**pounds**	**unshelled**	**,**	**1**	**pound**	**shelled**	**)**
3	杯子	巴西	坚果	(	2	磅	未开壳的	,	1	磅	带壳	)

杯巴西坚果（2 磅带壳，1 磅去壳）

[wʌn] [paʊnd] ['pɪtɪd] [ɪm'pɔːrtɪd] [deɪts]

1	**pound**	**pitted**	**imported**	**dates**
1	磅	凹坑	进口	日期

1磅去核进口枣

[wʌn] [kʌp] ([wʌn][eɪt] - [aʊns] [dʒɑːr]) [dreɪnd] [ˌmærə'ʃiːnoʊ; ˌmærə'skiːnoʊ] ['tʃeriːz]

1	**cup**	**(**	**one**	**8**	**-**	**ounce**	**jar**	**)**	**drained**	**maraschino**	**cherries**
1	杯子	(	一	8	-	盎司	罐	)	排水	樱桃酒	樱桃

杯（一罐 8 盎司）沥干水分的马拉斯奇诺樱桃

¾ [kʌp] ['sɪftɪd] [ɔːl] - ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

¾	**cup**	**sifted**	**all**	**-**	**purpose**	**flour**
¾	杯子	筛过的	全部	-	目的	面粉

¾ 杯过筛通用面粉

¾ [kʌp] ['ʃʊgər]

¾	**cup**	**sugar**
¾	杯子	糖

¾ 杯糖

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**baking**	**powder**
½	茶匙	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	**teaspoon**	**vanilla**
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

[pʊt] [brə'zɪl] [nʌts] , [deɪts] [ænd; ənd] ['tʃeriːz] ['ɪntuː][lɑːrdʒ] [boʊl] .

Put	**Brazil**	**nuts**	**,**	**dates**	**and**	**cherries**	**into**	**large**	**bowl**	**.**
放	巴西	坚果	,	日期	和	樱桃	进入	大的	碗	.

将巴西坚果、椰枣和樱桃放入大碗中。

[sɪft] ['flaʊər] , ['ʃʊgər] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ['oʊvər] [nʌts] [ænd; ənd] [fruːt] ;

Sift	**flour**	**,**	**sugar**	**,**	**baking**	**powder**	**and**	**salt**	**over**	**nuts**	**and**	**fruit**	**;**
筛	面粉	,	糖	,	烘烤	粉末	和	盐	超过	坚果	和	水果	;

将面粉、糖、泡打粉和盐筛入坚果和水果中；

[mɪks][wɪð; wɪθ][hændz][ʌn'tɪl] [nʌts] [ænd; ənd][fruːt][ɑːr; ər]['koʊtɪd] .

mix	**with**	**hands**	**until**	**nuts**	**and**	**fruit**	**are**	**coated**	**.**
混合	和	双手	直到	坚果	和	水果	是	涂层	.

用手搅拌，直到坚果和水果都裹上酱汁。

[biːt] [egz] [ʌn'tɪl] ['foʊmi] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] , [stɜːr]['ɪntuː] [nʌt] - [fruːt] ['mɪkstʃər] [ʌn'tɪl] [wel] [mɪkst] .

Beat	**eggs**	**until**	**foamy**	**,**	**add**	**vanilla**	**,**	**stir**	**into**	**nut**	**-**	**fruit**	**mixture**	**until**	**well**	**mixed**	**.**
打	鸡蛋	直到	泡沫状	,	添加	香草	,	搅拌	进入	坚果	-	水果	混合物	直到	出色地	混合	.

把鸡蛋打至起泡，加入香草精，搅拌至与坚果水果混合物充分混合。

[tɜːrn]['ɪntuː] [griːst] [ænd; ənd] [wækst] ['peɪpər] - [laɪnd][pæn] 9¼ [baɪ] 5½ [baɪ] 2½ [ɪntʃɪz] .

Turn	**into**	**greased**	**and**	**waxed**	**paper**	**-**	**lined**	**pan**	**9¼**	**by**	**5½**	**by**	**2½**	**inches**	**.**
转动	进入	涂油	和	打蜡	纸	-	衬里	平底锅	9¼	经过	5½	经过	2½	英寸	.

将面团倒入抹了油并铺有蜡纸的 9¼ 英寸 x 5½ 英寸 x 2½ 英寸的烤盘中。

[spred] ['iːvnli] [ɪn][pæn] .

Spread	**evenly**	**in**	**pan**	**.**
传播	均匀地	在	平底锅	.

均匀铺在平底锅中。

[beɪk] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [wʌn]['aʊər][ænd; ənd] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300**	**degrees**	**F**	**.**	**)**	**1**	**hour**	**and**	**45**	**minutes**	**.**
烤	在	慢的	烤箱	(	-	学位	F	.	)	1	小时	和	-	分钟	.

在低温烤箱（300华氏度）中烘烤1小时45分钟。

[keɪk] [mʌst; məst][biː; bi] [kuːld] [bɪ'fɔːr] ['slaɪsɪŋ] .

Cake	**must**	**be**	**cooled**	**before**	**slicing**	**.**
蛋糕	必须	是	冷却	前	切片	.

蛋糕必须冷却后才能切片。

(['eksələnt] [keɪk] [tuː; tə] [stɔːr] [ɪn]['plæstɪk][bæg][fɔːr; fər][ə; eɪ] [wiːk] [ɔːr] [tuː] [ɔːr] [stɔːr] [ɪn] [diːp] [friːz] .

(	**Excellent**	**cake**	**to**	**store**	**in**	**plastic**	**bag**	**for**	**a**	**week**	**or**	**two**	**or**	**store**	**in**	**deep**	**freeze**	**.**
(	出色的	蛋糕	到	店铺	在	塑料	包	为了	一个	星期	或者	二	或者	店铺	在	深的	冻结	.
)																		
)																		
)																		

（这款蛋糕非常适合用塑料袋保存一到两周，或者放入冰箱冷冻保存。）

[noʊt] : [fɔːr; fər] ['iːzi] ['ʃelɪŋ] [ʌv; əv][brə'zɪl] [nʌts] , ['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ;

Note	**:**	**For**	**easy**	**shelling**	**of**	**Brazil**	**nuts**	**,**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**;**
笔记	:	为了	简单的	炮击	的	巴西	坚果	,	覆盖	和	寒冷的	水	;

注：为了方便剥去巴西坚果的壳，可以用冷水浸泡；

[brɪŋ] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ænd; ənd][bɔɪl][fɔːr; fər][θriː] ['mɪnɪts] .

bring	**to**	**a**	**boil**	**and**	**boil**	**for**	**3**	**minutes**	**.**
带来	到	一个	熬	和	熬	为了	3	分钟	.

煮沸后继续煮3分钟。

[dreɪn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] ; [dreɪn] [ænd; ənd] [kræk] .

Drain	**and**	**cover**	**with**	**cold**	**water**	**;**	**drain**	**and**	**crack**	**.**
流走	和	覆盖	和	寒冷的	水	;	流走	和	裂缝	.

沥干水分，用冷水覆盖；沥干水分，然后开裂。

['kaʊbɔɪ] [keɪk]

COWBOY	**CAKE**
牛仔	蛋糕

牛仔蛋糕

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]

2	**cups**	**sugar**
2	杯子	糖

2杯糖

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [hɑːt] ['wɔːtər]
2 **cups** **hot** **water**
2 杯子 热的 水

杯热水

⅔ [kʌps] ['ʃɔːrtnɪŋ]
⅔ **cups** **shortening**
⅔ 杯子 缩短

⅔ 杯起酥油

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['reɪzɪnz]
2 **cups** **raisins**
2 杯子 葡萄干

杯葡萄干

[wʌn] ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
1 **teaspoon** **nutmeg**
1 茶匙 肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

[wʌn] ['tiːspuːn] [kloʊvz]
1 **teaspoon** **cloves**
1 茶匙 丁香

1茶匙丁香

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
2 **teaspoons** **cinnamon**
2 茶匙 肉桂

2茶匙肉桂

[pʊt] [əˈbʌv] [ɪnˈgriːdiənts] , [mɪkst] [təˈgeðər] [ɑːn] [stoʊv] , ['stɜːrɪŋ] ['sloʊli] .
Put **above** **ingredients** **,** **mixed** **together** **on** **stove** **,** **stirring** **slowly** **.**
放 多于 原料 , 混合 一起 在 火炉 , 搅拌 缓慢地 .

将以上食材放入炉子上，慢慢搅拌混合。

[let] [kʌm] [tuː; tə] [bɔɪl] ; [θriː] ['mɪnɪts] .
Let **come** **to** **boil** **;** **three** **minutes** **.**
让 来 到 熬 ; 三 分钟 .

煮沸后，再煮三分钟。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] ['tiːspuːn] ['soʊdə] [dɪˈzɑːlvd] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [wɔːrm] ['wɔːtər] .
Then **add** **two** **teaspoons** **soda** **dissolved** **in** **a** **little** **warm** **water** **.**
然后 添加 二 茶匙 苏打 溶解 在 一个 小的 温暖的 水 .

然后加入两茶匙溶于少量温水中的小苏打。

[let] ['mɪkstʃər] [kuːl] [tuː; tə] [ˌluːkˈwɔːrm] .
Let **mixture** **cool** **to** **lukewarm** **.**
让 混合物 凉爽的 到 温 .

让混合物冷却至温热。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [fɔːr] [kʌps] ['flaʊər] , [tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [tuː] [kʌps] [nʌt] [miːts] (
Then **add** **four** **cups** **flour** **,** **two** **teaspoons** **baking** **powder** **and** **two** **cups** **nut** **meats** **(**
然后 添加 四 杯子 面粉 , 二 茶匙 烘烤 粉末 和 二 杯子 坚果 肉类 (
[pɪˈkɑːnz] [ɑːr; ər] [best]) .
pecans **are** **best** **)** **.**
山核桃 是 最好的) .

然后加入四杯面粉、两茶匙泡打粉和两杯坚果仁（最好是山核桃）。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] [ɔːr] [pæn] ['prefrəbli] [nɑːt] [tuː] [diːp] .
Pour **into** **baking** **dish** **or** **pan** **preferably** **not** **too** **deep** **.**
倒 进入 烘烤 盘子 或者平底锅 最好 不是 也 深的 .

倒入烤盘或烤盘中，最好不要太深。

[beɪk] [ɪn] - [dɪˈgriː] [ˈʌv(ə)n] .
Bake in 375 degree oven .
烤 在 - 程度 烤箱 .

在375度的烤箱中烘烤。

[test] [wɪð; wɪθ] [ˈtuːθpɪk] .
Test with toothpick .
测试 和 牙签 .

用牙签测试。

[wɪl] [sɜːrv] [ə; eɪ] [gruːp] [ʌv; əv] - [ˈpiːp(ə)l] .
Will serve a group of 30 people .
将要 服务 一个 团体 的 - 人们 .

可供30人享用。

[ˈkaʊbɔɪ] [keɪk] [ræpt] [ɪn] [fɔɪl] [kiːps] [mɔɪst] [tuː; tə] [send] [ˈstjʊdnts] [æt; ət] [skuːl] [əˈweɪ] [frʌm; frəm]
Cowboy Cake wrapped in foil keeps moist to send students at school away from
牛仔 蛋糕 包装 在 挫败 保持 潮湿 到 发送 学生 在 学校 离开 从
[hoʊm] . [θriː]
home . 3
家 . 3

用锡纸包裹的牛仔蛋糕能保持湿润，方便学生在外求学时食用。3

[ˈdʌb(ə)l] [kwɪk] [ˈkɔːfi] [bred]
DOUBLE QUICK COFFEE BREAD
双倍的 快的 咖啡 面包

双倍速溶咖啡面包

[griːs] [eɪt] - [ɪntʃ] [pæn] , - - [ɪntʃ] [ˈskɪlɪt] , [ɔːr][naɪn] - [ɪntʃ] [rɪŋ] [moʊld] .
Grease 8 - inch pan , 10 - inch skillet , or 9 - inch ring mold .
润滑脂 8 - 英寸 平底锅 , - - 英寸 煎锅 , 或者 9 - 英寸 戒指 模具 .

在 8 英寸平底锅、10 英寸煎锅或 9 英寸环形模具上涂油。

[meɪk] [ˈtɑːpɪŋ] [ænd; ənd][hæv; həv][ˌaɪ ˈtiː] [ˈredi] .
Make topping and have it ready .
制作 配料 和 有 它 准备好 .

做好配料并备用。

¾ [kʌp] [wɔːrm][ˈwɔːtər]
¾ cup warm water
¾ 杯子 温暖的 水

¾ 杯温水

[wʌn] [ˈpækɪdʒ] [draɪ] [jiːst]
1 package dry yeast
1 包裹 干燥 酵母

包干酵母

¼ [kʌp] [ˈʃʊgər]
¼ cup sugar
¼ 杯子 糖

¼ 杯糖

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

2¼ [kʌps] [ˈsɪftɪd] [ˈflaʊər]
2¼ cups sifted flour
2¼ 杯子 筛过的 面粉

2¼ 杯过筛面粉

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

¼ [kʌp] [sɔ:ft] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ɔ:r] ['bʌtər]
¼ **cup** **soft** **shortening** **or** **butter**
¼ 杯子 柔软的 缩短 或者 黄油

¼ 杯软化的起酥油或黄油

[dɪ'zɑ:lv] [ji:st] [ɪn]['wɔ:tər] , [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ænd; ənd] [ə'baʊt] [hæf][ðə; ði]['flaʊər] .
Dissolve **yeast** **in** **water** **,** **add** **sugar** **and** **salt** **,** **and** **about** **half** **the** **flour** **.**
溶解 酵母 在 水 , 添加 糖 和 盐 , 和 关于 一半 这 面粉 .

将酵母溶于水中，加入糖、盐和大约一半的面粉。

[bi:t] ['θɜ:rəli] [ˌtu:'tu:] ['mɪnɪts] .
Beat **thoroughly** **2** **minutes** **.**
打 彻底 2 分钟 .

充分搅拌2分钟。

[ˌeɪ di: 'di:] [eg] [ænd; ənd] ['ʃɔ:rtnɪŋ] .
Add **egg** **and** **shortening** **.**
添加 蛋 和 缩短 .

加入鸡蛋和起酥油。

[ðen] [bi:t] [ɪn]['grædʒuəli][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['flaʊər][ʌn'tɪl] [smu:ð] .
Then **beat** **in** **gradually** **the** **remaining** **flour** **until** **smooth** **.**
然后 打 在 逐步地 这 其余的 面粉 直到 光滑的 .

然后逐渐加入剩余的面粉，搅拌至顺滑。

[drɑ:p][baɪ] ['spu:nzˌfʊl] ['oʊvər][ɪn'taɪər] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][pæn] .
Drop **by** **spoonsful** **over** **entire** **bottom** **of** **pan** **.**
降低 经过 一勺 超过 全部的 底部 的 平底锅 .

用勺子将面糊均匀地滴在锅底。

['kʌvər] .
Cover **.**
覆盖 .

覆盖。

[let] [raɪz][ɪn][wɔ:rm] [pleɪs] (- [dɪ'gri:z]) [ʌn'tɪl] ['dʌb(ə)l][ɪn] [bʌlk] , - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
Let **rise** **in** **warm** **place** **(** **85** **degrees** **)** **until** **double** **in** **bulk** **,** **50** **to** **60** **minutes** **.**
让 上升 在 温暖的 地方 (- 学位) 直到 双倍的 在 大部分 , - 到 - 分钟 .

放在温暖的地方（85度）发酵至体积增大一倍，约50至60分钟。

[hi:t] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] - [dɪ'gri:z] .
Heat **oven** **to** **375** **degrees** **.**
热 烤箱 到 - 学位 .

将烤箱预热至375度。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [braʊn] , - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .
Bake **until** **brown** **,** **30** **to** **35** **minutes** **.**
烤 直到 棕色的 , - 到 - 分钟 .

烤至棕色，约30至35分钟。

[ɪ'mi:diətli] [tɜ:rn] [aʊt][tu:; tə][ə'vɔɪd] ['stɪkɪŋ] .
Immediately **turn** **out** **to** **avoid** **sticking** **.**
立即地 转动 出去 到 避免 粘性 .

立即翻转，以免粘连。

[sɜ:rv] [wɔ:rm][ɔ:r][koʊld] .
Serve **warm** **or** **cold** **.**
服务 温暖的 或者 寒冷的 .

可热食或冷食。

['tɑːpɪŋ] (['bʌtərskɑːtʃ] [nʌt])
TOPPING (BUTTERSCOTCH NUT)
配料 (奶油糖果 坚果)

配料（奶油糖坚果）

[melt][ɪn][pæn][ə; eɪ][θɜːrd][kʌp] ['bʌtər] [ænd; ənd][hæf][kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər][wɪð; wɪθ][wʌn] ['teɪblspuːn]
Melt in pan a third cup butter and half cup brown sugar with one tablespoon
熔化 在 平底锅 一个 第三 杯子 黄油 和 一半 杯子 棕色的 糖 和 一 汤匙
[kɔːrn] ['sɪrəp] .
corn syrup .
玉米 糖浆 .

在平底锅中融化三分之一杯黄油、半杯红糖和一汤匙玉米糖浆。

[ˌeɪ diː 'diː][hæf] [kʌp] [pɪ'kɑːnz][ɔːr] ['wɔːlnʌts] .
Add half cup pecans or walnuts .
添加 一半 杯子 山核桃 或者 核桃 .

加入半杯山核桃或核桃。

[kuːl] [tuː; tə][wɔːrm] [bɪ'fɔːr] ['spuːnɪŋ] [ɪn] [doʊ] .
Cool to warm before spooning in dough .
凉爽的 到 温暖的 前 勺子式 在 面团 .

冷却至温热后再用勺子舀入面团。

['grændˌmɑːz] [braʊn] [stoʊn] [frʌnt]
GRANDMA'S BROWN STONE FRONT
奶奶的 棕色的 石头 正面

奶奶的棕色石头门面

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 tablespoons butter
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ [kʌp] [mɪlk]
½ cup milk
½ 杯子 牛奶

半杯牛奶

[θriː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
3 teaspoons baking powder
3 茶匙 烘烤 粉末

3茶匙泡打粉

[wʌn][kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

1¾ [kʌps] ['flaʊər]
1¾ cups flour
1¾ 杯子 面粉

1¾ 杯面粉

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
½ teaspoon vanilla
½ 茶匙 香草

½茶匙香草精

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['koʊkoʊ]
1 **tablespoon** **cocoa**
1 汤匙 可可

1汤匙可可粉

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]
½ **teaspoon** **cinnamon**
½ 茶匙 肉桂

½茶匙肉桂

¼ ['tiːspuːn] ['nʌtmeg]
¼ **teaspoon** **nutmeg**
¼ 茶匙 肉豆蔻

¼茶匙肉豆蔻

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream **butter** **and** **sugar** **.**
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] [egz] [wel] ['biːtn] ; [ðen] ['flaʊər] [ænd; ənd] ['koʊkoʊ] [mɪkst] .
Add **milk** **and** **eggs** **well** **beaten** **;** **then** **flour** **and** **cocoa** **mixed** **.**
添加 牛奶 和 鸡蛋 出色地 被打败 ; 然后 面粉 和 可可 混合 .

加入牛奶和打散的鸡蛋；然后加入混合好的面粉和可可粉。

[ˌeɪ diː 'diː] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] ['spaɪsɪz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Add **baking** **powder** **and** **spices** **and** **vanilla** **.**
添加 烘烤 粉末 和 香料 和 香草 .

加入泡打粉、香料和香草精。

[beɪk] [ɪn] [loʊf] [pæn] , [ɔːr] [ɪn] ['leər] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **loaf** **pan** **,** **or** **in** **layers** **at** **350** **degrees** **for** **30** **minutes** **.**
烤 在 面包 平底锅 , 或者 在 层 在 - 学位 为了 - 分钟 .

用面包模具烘烤，或者分层烘烤，350度烘烤30分钟。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɔːŋgər] [fɔːr; fər] [loʊf] .
A **little** **longer** **for** **loaf** **.**
一个 小的 更长 为了 面包 .

烤面包还需要一些时间。

[best] [wɪð; wɪθ] [fʌdʒ] ['frɔːstɪŋ] .
Best **with** **fudge** **frosting** **.**
最好的 和 做傻事 糖霜 .

搭配巧克力软糖糖霜味道更佳。

[fʌdʒ] ['aɪsɪŋ]
FUDGE **ICING**
做傻事 糖霜

巧克力软糖糖霜

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]
1½ **cups** **sugar**
1½ 杯子 糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['koʊkoʊ]
½ **cup** **cocoa**
½ 杯子 可可

半杯可可粉

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] [mɪlk]
1 **small** **can** **milk**
1 小的 能 牛奶

1小罐牛奶

[mɪks] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['koʊkoʊ] [ɪn] [ə; eɪ] [sɔːs] [pæn] ,

Mix	**sugar**	**and**	**cocoa**	**in**	**a**	**sauce**	**pan**	**,**
混合	糖	和	可可	在	一个	酱	平底锅	,

将糖和可可粉混合在平底锅中，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ðɪ] [mɪlk] [ænd; ənd] [kʊk] ['oʊvər] ['mɑːdərət] [fleɪm] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] ['stɜːrɪŋ] ['sloʊli] [ænd; ənd] ['kɑːnstəntli] [tuː; tə] [ə'vɔɪd] ['bɜːrnɪŋ] .

add	**the**	**milk**	**and**	**cook**	**over**	**moderate**	**flame**	**about**	**10**	**minutes**	**stirring**	**slowly**	**and**	**constantly**	**to**	**avoid**	**burning**	**.**
添加	这	牛奶	和	厨师	超过	缓和	火焰	关于	-	分钟	搅拌	缓慢地	和	不断地	到	避免	燃烧	.

加入牛奶，用中火煮约 10 分钟，慢慢地、不停地搅拌，以免烧焦。

[wen] [dʌn] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] ['oʊliˌoʊ] [ænd; ənd] [biːt] [wel] .

When	**done**	**add**	**1**	**tablespoon**	**oleo**	**and**	**beat**	**well**	**.**
什么时候	完毕	添加	1	汤匙	油	和	打	出色地	.

完成后加入1汤匙人造黄油，搅拌均匀。

['æp(ə)l] [keɪk]

APPLE	**CAKE**
苹果	蛋糕

苹果蛋糕

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	**cup**	**sugar**
1	杯子	糖

杯糖

¼ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

¼	**cup**	**shortening**
¼	杯子	缩短

¼ 杯起酥油

[fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['æplz] , [piːld] [ænd; ənd] [tʃɑːpt] ['miːdiəm] [faɪn]

4	**or**	**5**	**apples**	**,**	**peeled**	**and**	**chopped**	**medium**	**fine**
4	或者	5	苹果	,	去皮	和	切碎	中等的	美好的

4或5个苹果，去皮切成中等大小的丁

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] ['flaʊər]

1	**cup**	**flour**
1	杯子	面粉

杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**soda**
1	茶匙	苏打

1茶匙苏打水

½ ['tiːspuːn] ['sɪnəmən]

½	**teaspoon**	**cinnamon**
½	茶匙	肉桂

½茶匙肉桂

[kriːm] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] [wel] [tə'geðər] , [ˌeɪ diː 'diː] [ʌn'biːtn] [eg] [ænd; ənd] [tʃɑːpt]

Cream	**shortening**	**and**	**sugar**	**well**	**together**	**,**	**add**	**unbeaten**	**egg**	**and**	**chopped**
奶油	缩短	和	糖	出色地	一起	,	添加	不败	蛋	和	切碎

['æplz] .

apples	**.**
苹果	.

将起酥油和糖充分混合，加入未打散的鸡蛋和切碎的苹果。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ] [spuːn] ([nɑːt] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər]) ; [sɪft] ['flaʊər] , ['sɪnəmən] [ænd; ənd]

Mix	**well**	**together**	**with**	**spoon**	**(**	**not**	**electric**	**mixer**	**)**	**;**	**sift**	**flour**	**,**	**cinnamon**	**and**
混合	出色地	一起	和	勺子	(	不是	电的	混合器	)	;	筛	面粉	,	肉桂	和

['soʊdə] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə]['mɪkstʃər] .

soda	**,**	**and**	**add**	**to**	**mixture**	**.**
苏打	,	和	添加	到	混合物	.

用勺子（不要用电动搅拌器）充分搅拌均匀；将面粉、肉桂粉和小苏打过筛，加入混合物中。

[nʌts] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .

Nuts	**may**	**be**	**added**	**.**
坚果	可能	是	额外	.

可以加入坚果。

[beɪk] [ɪn] [raʊnd] [ɔːr] [skwer] [keɪk] [pæn] ([ə'baʊt][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [diːp]) [fɔːr; fər] - [ɔːr] - ['mɪnɪts]

Bake	**in**	**round**	**or**	**square**	**cake**	**pan**	**(**	**about**	**2**	**inches**	**deep**	**)**	**for**	**25**	**or**	**30**	**minutes**
烤	在	圆形的	或者	正方形	蛋糕	平底锅	(	关于	2	英寸	深的	)	为了	-	或者	-	分钟

[æt; ət] - [dɪ'griːz] .

at	**350**	**degrees**	**.**
在	-	学位	.

在圆形或方形蛋糕模具（约 2 英寸深）中，以 350 度烘烤 25 或 30 分钟。

[ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv] [keɪk] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ][krɪsp] , ['krʌntʃi] ['tɑːpɪŋ] [wɪð; wɪθ][noʊ]['aɪsɪŋ][rɪ'kwaɪərd] .

The	**top**	**of**	**cake**	**will**	**have**	**a**	**crisp**	**,**	**crunchy**	**topping**	**with**	**no**	**icing**	**required**	**.**
这	顶部	的	蛋糕	将要	有	一个	脆	,	酥脆	配料	和	不	糖霜	必需的	.

蛋糕顶部会形成一层酥脆的顶料，无需糖霜。

['meɪp(ə)l] ['wɔːlnʌt] [keɪk]

MAPLE	**WALNUT**	**CAKE**
枫	核桃	蛋糕

枫糖核桃蛋糕

1½ [kʌps] ['ʃʊgər]

1½	**cups**	**sugar**
1½	杯子	糖

1.5 杯糖

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]

½	**cup**	**shortening**
½	杯子	缩短

半杯起酥油

½ ['tiːspuːn] - { [ˌɪmɪ'teɪʃn] ['meɪp(ə)l]['ekstrækt; ɪk'strækt] }

½	**teaspoon**	**mapaline**	**{**	**imitation**	**maple**	**extract**	**}**
½	茶匙	-	{	模仿	枫	提炼	}

½ 茶匙枫糖浆（人造枫树提取物）

[ˌtuː'tuː] [egz]

2	**eggs**
2	鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **flour**
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 **teaspoons** **baking** **powder**
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[kriːm] ['ʃʊgər] , ['ʃɔːrtnɪŋ] , - [ænd; ənd] [egz] .
Cream **sugar** **,** **shortening** **,** **mapaline** **and** **eggs** **.**
奶油 糖 , 缩短 , - 和 鸡蛋 .

将糖、起酥油、马帕林和鸡蛋搅打均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['ʌðər] [draɪ] [ɪnˈgriːdiənts] .
Add **milk** **and** **other** **dry** **ingredients** **.**
添加 牛奶 和 其他 干燥 原料 .

加入牛奶和其他干料。

[mɪks] [wel] , [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] ½ [kʌp] ['wɔːlnʌts] .
Mix **well** **,** **then** **add** **½** **cup** **walnuts** **.**
混合 出色地 , 然后 添加 ½ 杯子 核桃 .

充分搅拌，然后加入半杯核桃。

['aɪsɪŋ]
ICING
糖霜

糖霜

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
4 **tablespoons** **butter**
4 汤匙 黄油

4汤匙黄油

½ ['tiːspuːn] -
½ **teaspoon** **mapaline**
½ 茶匙 -

½ 茶匙马帕林

[pɪntʃ] [ʌv; əv] [sɔːlt]
pinch **of** **salt**
捏 的 盐

一小撮盐

[wʌn] [eg]
1 **egg**
1 蛋

1个鸡蛋

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
2 **cups** **powdered** **sugar**
2 杯子 粉末状 糖

杯糖粉

[kriːm] ['bʌtər] , - [ænd; ənd] [eg] .
Cream **butter** **,** **mapaline** **and** **egg** **.**
奶油 黄油 , - 和 蛋 .

奶油、马帕林和鸡蛋混合均匀。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt][ænd; ənd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] .
Add salt and powdered sugar .
添加 盐 和 粉末状 糖 .

加入盐和糖粉。

· ['kʊkiz] · ['kændiz] ·
· COOKIES · CANDIES ·
· 曲奇饼 · 糖果 ·

·饼干 ·糖果 ·

[və'nɪlə] ['kʊkiz]
VANILLA COOKIES
香草 曲奇饼

香草饼干

½ [kʌp] ['bʌtər] ([noʊ] ['sʌbstɪtuːt])
½ cup butter (no substitute)
½ 杯子 黄油 (不 代替)

半杯黄油（不可替代）

[wʌn] [eg]
1 egg
1 蛋

1个鸡蛋

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪlk]
1 tablespoon milk
1 汤匙 牛奶

1汤匙牛奶

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['flaʊər]
2 cups flour
2 杯子 面粉

2杯面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .
Cream butter and sugar .
奶油 黄油 和 糖 .

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː ˈdiː][mɪlk] , [egz] [ænd; ənd]['flaʊər] .
Add milk , eggs and flour .
添加 牛奶 , 鸡蛋 和 面粉 .

加入牛奶、鸡蛋和面粉。

[ðen] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Then baking powder and vanilla .
然后 烘烤 粉末 和 香草 .

然后加入泡打粉和香草精。

[liːv] [ɪn][aɪs][bɑːks][wʌn]['aʊər] .
Leave in ice box one hour .
离开 在 冰 盒子 一 小时 .

放入冰盒冷藏一小时。

[roʊl] [θɪn] , ['veri] [θɪn] .
Roll thin , very thin .
卷 薄的 , 非常 薄的 .

擀得很薄，非常薄。

[kʌt] [ɪn]['fænsi] [ʃeɪps] .
Cut in fancy shapes .
切 在 想要 形状 .

切成各种花式形状。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [laɪt] [braʊn] . [fɔːr]
Bake until light brown . 4
烤 直到 光 棕色的 . 4

烤至浅棕色。4

[pʊl] [mɪnts]
PULL MINTS
拉 薄荷糖

拉薄荷糖

[pɔːr] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][θriː] [kʌps] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [dɪ'zɑːlv] [ɑːn][reɪndʒ] .
Pour 1 cup of boiling water over 3 cups of sugar and dissolve on range .
倒 1 杯子 的 沸腾 水 超过 3 杯子 的 糖 和 溶解 在 范围 .

将 1 杯沸水倒入 3 杯糖中，在炉子上煮至糖完全溶解。

[streɪn] [θruː] [θɪn] [klɔːθ] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['ves(ə)l] , ['ædɪŋ] ½ [kʌp] ['bʌtər] ,
Strain through thin cloth into another vessel , adding ½ cup butter ,
拉紧 通过 薄的 布 进入 其他 血管 , 添加 ½ 杯子 黄油 ,

将液体用薄布过滤到另一个容器中，加入半杯黄油。

[ðen] [rɪ'tɜːrn] [tuː; tə]['faɪər][ænd; ənd] [kʊk] [wɪð; wɪθ]['kʌvər]['oʊnli][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][fɔːrmz][ə; eɪ][hɑːrd][bɔːl] .
then return to fire and cook with cover only until it forms a hard ball .
然后 返回 到 火 和 厨师 和 覆盖 仅有的 直到 它 表格 一个 难的 球 .

然后放回火上，盖上盖子继续煮，直到它变成一个硬球。

[pɔːr] ['ɪntuː] ['bʌtərd] ['plætər] [ænd; ənd] [kuːl] .
Pour into buttered platter and cool .
倒 进入 涂黄油的 拼盘 和 凉爽的 .

倒入抹了黄油的盘子里，放凉。

[wen] ['pɜːrfɪktli] [kuːl] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv] [ɔɪl][ʌv; əv] ['pepərmɪnt] [ænd; ənd] ['kʌlərɪŋ] .
When perfectly cool add a few drops of oil of peppermint and coloring .
什么时候 完美 凉爽的 添加 一个 很少 滴 的 油 的 薄荷 和 染色 .

完全冷却后，加入几滴薄荷油和色素。

[pʊl] [ʌn'tɪl] ['riːəl] [stɪf] [ænd; ənd][set] - ['aʊərz] [ʌn'tɪl] [kriːmd] .
Pull until real stiff and set 24 hours until creamed .
拉 直到 真实的 僵硬的 和 放 - 小时 直到 奶油 .

拉至非常硬挺，静置 24 小时直至呈乳状。

[wen] [pɔːd] [aʊt] [duː] [nɑːt] [skreɪp] [ðə; ði][pæn] .
When poured out do not scrape the pan .
什么时候 倾倒 出去 做 不是 刮 这 平底锅 .

倒出时不要刮锅底。

[bluː] [mɪnts] [pækt] [wɪð; wɪθ]['sɪlvər] [ʃɑːt] [meɪk] [æn; ən] [ə'træktɪv] ['krɪsməs] [bɑːks] .
Blue mints packed with silver shot make an attractive Christmas box .
蓝色的 薄荷糖 包装 和 银 射击 制作 一个 吸引人的 圣诞节 盒子 .

内含银珠的蓝色薄荷糖可以做成精美的圣诞礼盒。

[noʊˈel] ['nʌgɪts]

NOEL	**NUGGETS**
诺埃尔	鸡块

诺埃尔·纳格茨

[θriː] [kʌps] ['ʃʊgər]

3	**cups**	**sugar**
3	杯子	糖

3杯糖

[wʌn] [kʌp] [mɪlk]

1	**cup**	**milk**
1	杯子	牛奶

杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

¼	**teaspoon**	**salt**
¼	茶匙	盐

¼茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt]

1	**teaspoon**	**vanilla**	**extract**
1	茶匙	香草	提炼

1茶匙香草精

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [deɪts]

1	**cup**	**chopped**	**dates**
1	杯子	切碎	日期

杯切碎的枣

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

½	**cup**	**chopped**	**nuts**
½	杯子	切碎	坚果

半杯碎坚果

[wʌn] [kʌp] ['koʊkənʌt]

1	**cup**	**coconut**
1	杯子	椰子

杯椰子

[blend] ['ʃʊgər] , [sɔːlt] [ænd; ənd] [mɪlk] [tə'geðər] .

Blend	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**milk**	**together**	**.**
混合	糖	,	盐	和	牛奶	一起	.

将糖、盐和牛奶混合在一起。

[brɪŋ] [tuː; tə] [bɔɪl] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [ænd; ənd] [kʊk] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] ,

Bring	**to**	**boil**	**over**	**medium**	**heat**	**and**	**cook**	**,**	**stirring**	**constantly**	**,**
带来	到	熬	超过	中等的	热	和	厨师	,	搅拌	不断地	,

用中火煮沸，并不断搅拌。

[ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] ['tʃeɪndʒɪz] ['kʌlər] ['slaɪtli] [ænd; ənd] ['θɪkənz] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [fɔːrm] [ə; eɪ] [fɜːrm] [bɔːl] [ɪn] [kuːl] ['wɔːtər] .

until	**mixture**	**changes**	**color**	**slightly**	**and**	**thickens**	**enough**	**to**	**form**	**a**	**firm**	**ball**	**in**	**cool**	**water**	**.**
直到	混合物	变化	颜色	轻微地	和	增厚	足够的	到	形式	一个	公司	球	在	凉爽的	水	.

直到混合物颜色略微变化，并且足够浓稠，可以在冷水中形成一个结实的球。

[ðen] , ['wɜːrkɪŋ] ['kwɪkli] , [blend] [ɪn] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'strækt] , [deɪts] , [nʌts] [ænd; ənd] ['koʊkənʌt] ,

Then	**,**	**working**	**quickly**	**,**	**blend**	**in**	**vanilla**	**extract**	**,**	**dates**	**,**	**nuts**	**and**	**coconut**	**,**
然后	,	在职的	迅速地	,	混合	在	香草	提炼	,	日期	,	坚果	和	椰子	,

然后迅速拌入香草精、椰枣、坚果和椰子。

[drɑːp][ɪn] ['hiːpɪŋ] ['tiːspuːn,fʊl] [ɑːn] [wækst] ['peɪpər] .

drop	in	heaping	teaspoonfuls	on	waxed	paper	.
降低	在	堆积	茶匙	在	打蜡	纸	.

将满满几茶匙的面糊滴在蜡纸上。

[ɪf] [pɑːrt][ʌv; əv]['mɪkstʃər][ʃʊd; ʃəd] ['hɑːrdn] [ɪn][pæn] [bɪ'fɔːr] [juː; jʊ][kæn; kən][træns'fɜːr][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə] [wækst]

If	part	of	mixture	should	harden	in	pan	before	you	can	transfer	it	to	waxed
如果	部分	的	混合物	应该	硬化	在	平底锅	前	你	能	转移	它	到	打蜡

['peɪpər] ,

paper	,
纸	,

如果部分混合物在转移到蜡纸上之前就在锅里凝固了，

[ˌeɪ diː 'diː]['oʊnli][ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['wɔːtər][ænd; ənd] [ˌriː'hiːt] ,

add	only	a	few	drops	of	water	and	reheat	,
添加	仅有的	一个	很少	滴	的	水	和	再加热	,

只需加入几滴水并重新加热即可。

['stɜːrɪŋ] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [kʌmz] [tə'geðər] [ə'gen] ([ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [θɪk]) .

stirring	until	it	all	comes	together	again	(	it	will	be	very	thick	)	.
搅拌	直到	它	全部	来	一起	再次	(	它	将要	是	非常	厚的	)	.

不断搅拌，直到所有食材再次融合在一起（会非常浓稠）。

[meɪks] [faɪv]['dʌz(ə)n] ['nʌgɪts] .

Makes	5	dozen	nuggets	.
制作	5	打	鸡块	.

可制作5打鸡块。

['tʃɔːklət] ['tæfi]

CHOCOLATE	TAFFY
巧克力	太妃糖

巧克力太妃糖

[wʌn] [kʌp] ['wɔːtər]

1	cup	water
1	杯子	水

杯水

[ˌtuː'tuː] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['greɪtɪd] ['tʃɔːklət]

2	squares	unsweetened	grated	chocolate
2	正方形	无糖	磨碎的	巧克力

2块无糖巧克力碎

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [kʌp] [mə'læsɪz]

1	cup	molasses
1	杯子	糖蜜

杯糖蜜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

½ ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[kʊk] ['wɔːtər] , ['tʃɔːklət] , ['ʃʊgər] ,
Cook **water** **,** **chocolate** **,** **sugar** **,**
厨师 水 , 巧克力 , 糖 ,

煮沸水、巧克力、糖，

[məˈlæsɪz] [ænd; ənd] ['bʌtər] [təˈgeðər] [ʌnˈtɪl][ðə; ðiˈ]['sɪrəp] [fɔːrmz][ə; eɪ][sɔːft] [bɔːl] (- [tuː; tə] -
molasses **and** **butter** **together** **until** **the** **syrup** **forms** **a** **soft** **ball** **(** **260** **to** **270**
糖蜜 和 黄油 一起 直到 这 糖浆 表格 一个 柔软的 球 (- 到 -
[dɪˈgriːz] [ɪf] [θərˈmɑːmɪtər] [ɪz] [juːst]) [wen] [drɑːpt] ['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] .
degrees **if** **thermometer** **is** **used** **)** **when** **dropped** **into** **cold** **water** **.**
学位 如果 温度计 是 用过的) 什么时候 掉落 进入 寒冷的 水 .

将糖蜜和黄油混合，直到糖浆滴入冷水中时能形成一个软球（如果使用温度计，温度应为 260 至 270 度）。

[ˌeɪ diː 'diː] [vəˈnɪlə] [ænd; ənd] [pɔːr] ['ɪntuː][ə; eɪ] ['bʌtərd] [pæn][tuː; tə] [kuːl] [ænd; ənd] ['hɑːrdn] .
Add **vanilla** **and** **pour** **into** **a** **buttered** **pan** **to** **cool** **and** **harden** **.**
添加 香草 和 倒 进入 一个 涂黄油的 平底锅 到 凉爽的 和 硬化 .

加入香草精，倒入抹了黄油的平底锅中冷却变硬。

[wen] [stɪf] [mɑːrk] [ɔːf] [ɪn] [skwer] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] ,
When **stiff** **mark** **off** **in** **squares** **with** **a** **knife** **,**
什么时候僵硬的 标记 离开 在 正方形 和 一个 刀 ,

用刀将硬物划成方格，

[wen] [koʊld][ænd; ənd]['brɪt(ə)l] [breɪk] [ɔːf] [ɑːn] [mɑːrkt] [skwer] .
when **cold** **and** **brittle** **break** **off** **on** **marked** **squares** **.**
什么时候 寒冷的 和 脆 休息 离开 在 标记 正方形 .

冷的时候会变脆，沿着标记好的方格断裂。

['jʌmi] [skwer]
YUMMY **SQUARES**
美味 正方形

美味方块

½ [kʌp] ['ʃɔːrtnɪŋ]
½ **cup** **shortening**
½ 杯子 缩短

半杯起酥油

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 **cup** **sugar**
1 杯子 糖

杯糖

[ˌtuːˈtuː] [egz] , [wel] ['biːtn]
2 **eggs** **,** **well** **beaten**
2 鸡蛋 , 出色地 被打败

2个鸡蛋，充分打散

[wʌn] ['tiːspuːn] [vəˈnɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

1½ [kʌp] ['sɪftɪd] [keɪk] ['flaʊər]
1½ **cup** **sifted** **cake** **flour**
1½ 杯子 筛过的 蛋糕 面粉

1.5 杯过筛蛋糕粉

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ **teaspoon** **salt**
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoon	baking	powder
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] [eg] [waɪt]

1	egg	white
1	蛋	白色的

1个蛋清

[wʌn] [kʌp] [braʊn] ['ʃʊgər] , ['fɜːrmli] [pækt]

1	cup	brown	sugar	,	firmly	packed
1	杯子	棕色的	糖	,	牢牢	包装

杯红糖，压实

[wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts]

1	cup	chopped	nuts
1	杯子	切碎	坚果

杯切碎的坚果

[wɜːrk] ['ʃɔːrtnɪŋ] [ʌn'tɪl] ['kriːmi] .

Work	shortening	until	creamy	.
工作	缩短	直到	奶油状	.

将起酥油搅打至浓稠。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] , [wɜːrk] [ʌn'tɪl] [laɪt] .

Then	add	the	sugar	,	work	until	light	.
然后	添加	这	糖	,	工作	直到	光	.

然后加入糖，搅拌至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tuː] [wel] ['biːtn] [egz] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .

Add	the	two	well	beaten	eggs	and	vanilla	.
添加	这	二	出色地	被打败	鸡蛋	和	香草	.

加入两个打散的鸡蛋和香草精。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər] , [sɔːlt] , ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['sɪftɪd] [tə'geðər] .

Then	add	the	flour	,	salt	,	baking	powder	sifted	together	.
然后	添加	这	面粉	,	盐	,	烘烤	粉末	筛过的	一起	.

然后加入过筛后的面粉、盐和泡打粉。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [spred] [ɪn] [griːst] [pæn] , - [baɪ][naɪn][baɪ][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] .

Mix	well	and	spread	in	greased	pan	,	13	by	9	by	2	inches	.
混合	出色地	和	传播	在	涂油	平底锅	,	-	经过	9	经过	2	英寸	.

充分混合后，铺入抹了油的烤盘中，烤盘尺寸为 13 x 9 x 2 英寸。

[biːt] [ðə; ði] [eg] [waɪt] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Beat	the	egg	white	until	stiff	.
打	这	蛋	白色的	直到	僵硬的	.

将蛋白打发至硬性发泡。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [braʊn] ['ʃʊgər] .

Then	add	brown	sugar	.
然后	添加	棕色的	糖	.

然后加入红糖。

[kən'tɪnjuː] ['biːtɪŋ] [ʌn'tɪl] [stɪf] .

Continue	beating	until	stiff	.
继续	殴打	直到	僵硬的	.

继续搅拌至变硬。

[ðen] [foʊld][ɪn] [nʌts] .

Then	fold	in	nuts	.
然后	折叠	在	坚果	.

然后拌入坚果。

[spred] ['oʊvər] ['mɪkstʃər] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Spread	**over**	**mixture**	**in**	**pan**	**and**	**bake**	**at**	**375**	**degrees**	**for**	**25**	**minutes**	**.**
传播	超过	混合物	在	平底锅	和	烤	在	-	学位	为了	-	分钟	.

将混合物铺在烤盘上，放入预热至 375 度的烤箱烘烤 25 分钟。

[kʌt] [ɪn] [skwer] .

Cut	**in**	**squares**	**.**
切	在	正方形	.

切成方块。

['deɪnti] [tiː] ['kʊkiz]

DAINTY	**TEA**	**COOKIES**
纤巧	茶	曲奇饼

精致茶饼干

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]

1	**cup**	**butter**
1	杯子	黄油

杯黄油

⅔ [kʌp] ['ʃʊgər]

⅔	**cup**	**sugar**
⅔	杯子	糖

⅔ 杯糖

[wʌn] [eg]

1	**egg**
1	蛋

1个鸡蛋

2½ [kʌps] [ɔːl] ['pɜːrpəs] ['flaʊər]

2½	**cups**	**all**	**purpose**	**flour**
2½	杯子	全部	目的	面粉

2.5 杯通用面粉

½ ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**baking**	**powder**
½	茶匙	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	**teaspoon**	**salt**
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ɑːmənd] ['ekstrækt; ɪk'stræktˌ]

1	**teaspoon**	**almond**	**extract**
1	茶匙	杏仁	提炼

1茶匙杏仁提取物

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] [eg] [ænd; ənd] [mɪks] ['θɜːrəli] .

Add	**egg**	**and**	**mix**	**thoroughly**	**.**
添加	蛋	和	混合	彻底	.

加入鸡蛋并充分搅拌。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [draɪ] [ɪn'griːdiənts] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [mɪkst] [ænd; ənd] ['sɪftɪd] [tə'geðər] .

Then	**add**	**dry**	**ingredients**	**which**	**have**	**been**	**mixed**	**and**	**sifted**	**together**	**.**
然后	添加	干燥	原料	哪个	有	到过	混合	和	筛过的	一起	.

然后加入混合过筛后的干料。

[ˌeɪ diː 'diː]['ekstrækt; ɪk'strækt] .

Add	extract	.
添加	提炼	.

加入提取物。

[pʊt] [θruː] ['kʊki] [pres] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][hɑːt]['ʌv(ə)n] - [dɪ'griːz] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Put	through	cookie	press	and	bake	in	hot	oven	400	degrees	10	to	12	minutes	.
放	通过	曲奇饼	按	和	烤	在	热的	烤箱	-	学位	-	到	-	分钟	.

将面团放入饼干压模器中，然后在400度的烤箱中烘烤10到12分钟。

[pɪ'kɑːn] ['kʊkiz]

PECAN	COOKIES
胡桃	曲奇饼

山核桃饼干

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]

1	cup	butter
1	杯子	黄油

杯黄油

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

1½	tablespoons	powdered	sugar
1½	汤匙	粉末状	糖

1.5汤匙糖粉

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [keɪk] ['flaʊər]

2	cups	cake	flour
2	杯子	蛋糕	面粉

杯蛋糕粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wɔːtər]

1	teaspoon	water
1	茶匙	水

1茶匙水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]

1	teaspoon	vanilla
1	茶匙	香草

1茶匙香草精

1½ [kʌps] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]

1½	cups	chopped	pecans
1½	杯子	切碎	山核桃

1.5 杯切碎的山核桃

[kriːm] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

Cream	butter	and	sugar	.
奶油	黄油	和	糖	.

搅打黄油和糖。

[ˌeɪ diː 'diː] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] .

Add	other	ingredients	.
添加	其他	原料	.

加入其他配料。

[mɪks][ʌn'tɪl] [doʊ] [kæn; kən][biː; bi]['hændəld] .

Mix	until	dough	can	be	handled	.
混合	直到	面团	能	是	处理	.

搅拌至面团可以操作即可。

[meɪk] ['ɪntuː][lɑːrdʒ][saɪz] [bɔːlz] .

Make	into	large	size	balls	.
制作	进入	大的	尺寸	球	.

做成大球。

[beɪk] [ɪn] ['veri] [sloʊ] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Bake	**in**	**very**	**slow**	**oven**	**for**	**20**	**minutes**	**.**
烤	在	非常	慢的	烤箱	为了	-	分钟	.

用低温烤箱烘烤20分钟。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm]['ʌv(ə)n] , [let] [kuːl] [ænd; ənd][roʊl][ɪn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] . [faɪv]

Remove	**from**	**oven**	**,**	**let**	**cool**	**and**	**roll**	**in**	**powdered**	**sugar**	**.**	**5**
消除	从	烤箱	,	让	凉爽的	和	卷	在	粉末状	糖	.	5

从烤箱中取出，冷却后裹上糖粉。5

[kriːm] ['preɪˌliːnz]

CREAM	**PRALINES**
奶油	果仁糖

奶油果仁糖

[wʌn] [paʊnd] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	**pound**	**light**	**brown**	**sugar**
1	磅	光	棕色的	糖

1磅浅棕糖

¾ [kʌp] [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk]

¾	**cup**	**evaporated**	**milk**
¾	杯子	蒸发	牛奶

¾ 杯淡奶

1½ [kʌps] [pɪ'kɑːn] [hævz]

1½	**cups**	**pecan**	**halves**
1½	杯子	胡桃	一半

1.5 杯半颗山核桃

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [ɪn] ['hevi] ['sɔːspæn] .

Mix	**ingredients**	**together**	**in**	**heavy**	**saucepan**	**.**
混合	原料	一起	在	重的	平底锅	.

将所有材料放入厚底平底锅中混合均匀。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] [ʌn'tɪl] ['ʃʊgər] [ɪz] [dɪ'zɑːlvd] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**,**	**stirring**	**constantly**	**until**	**sugar**	**is**	**dissolved**	**.**
厨师	超过	低的	热	,	搅拌	不断地	直到	糖	是	溶解	.

用小火加热，不断搅拌，直到糖完全溶解。

[kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] ['oʊvər] ['miːdiəm] [hiːt] [tuː; tə][sɔːft] - [bɔːl][steɪdʒ] (- [dɪ'griː] [ef] .) , ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Continue	**cooking**	**over**	**medium**	**heat**	**to**	**soft**	**-**	**ball**	**stage**	**(**	**360**	**degree**	**F**	**.**	**)**	**,**	**stirring**	**constantly**	**.**
继续	烹饪	超过	中等的	热	到	柔软的	-	球	阶段	(	-	程度	F	.	)	,	搅拌	不断地	.

继续用中火烹煮至软球阶段（360华氏度），不断搅拌。

[let] ['kændi] [kuːl] ['slaɪtli] , [ə'baʊt] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [biːt] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'gɪnz] [tuː; tə] ['θɪkən] .

Let	**candy**	**cool**	**slightly**	**,**	**about**	**5**	**minutes**	**,**	**then**	**beat**	**until**	**mixture**	**begins**	**to**	**thicken**	**.**
让	糖果	凉爽的	轻微地	,	关于	5	分钟	,	然后	打	直到	混合物	开始	到	加厚	.

让糖果稍微冷却约 5 分钟，然后搅拌至混合物开始变稠。

[drɑːp]['kændi]['ræpɪdli][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['teɪblspuːn] ['ɪntuː]['peɪpər] ['beɪkɪŋ] [kʌps] [set]['ɪntuː] ['mʌfɪn] [pænz]

Drop	**candy**	**rapidly**	**from**	**a**	**tablespoon**	**into**	**paper**	**baking**	**cups**	**set**	**into**	**muffin**	**pans**
降低	糖果	快速	从	一个	汤匙	进入	纸	烘烤	杯子	放	进入	松饼	平底锅

[ɔːr]['ɑːntə][ə; eɪ] [ʃiːt] [ʌv; əv][ə'luːmɪnəm; ə'luːmənəm][fɔɪl][ɔːr]['ɑːntə][ə; eɪ] [wel] - ['bʌtərd] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt]

or	**onto**	**a**	**sheet**	**of**	**aluminum**	**foil**	**or**	**onto**	**a**	**well**	**-**	**buttered**	**baking**	**sheet**
或者	到	一个	床单	的	铝	挫败	或者	到	一个	出色地	-	涂黄油的	烘烤	床单

.

:

.

将糖果迅速从汤匙滴入放在松饼盘中的纸杯蛋糕托里，或者滴入一张铝箔纸上，或者滴入涂满黄油的烤盘上。

[ɪf] ['kændi] [bɪ'kʌmz] [tuː] [stɪf] [æt; ət][ðə; ði][læst][tuː; tə][drɑːp]['ɪntuː] [smuːð] ['pættaɪz] ,

If	candy	becomes	too	stiff	at	the	last	to	drop	into	smooth	patties	,
如果	糖果	变成	也	僵硬的	在	这	最后的	到	降低	进入	光滑的	肉饼	,

如果糖果在最后阶段变得太硬，无法变成光滑的饼状，

[stɜːr][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][hɑːt]['wɔːtər] .

stir	in	a	little	hot	water	.
搅拌	在	一个	小的	热的	水	.

加入少量热水搅拌。

[ðiːz] ['preɪˌliːnz][hæv; həv][ə; eɪ] [mɔːr] ['delɪkət] ['fleɪvər] [wen] [prɪ'perd] [wɪð; wɪθ] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] .

These	pralines	have	a	more	delicate	flavor	when	prepared	with	light	brown	sugar	.
这些	果仁糖	有	一个	更多的	精美的	味道	什么时候	准备	和	光	棕色的	糖	.

用浅红糖制作的这些果仁糖味道更细腻。

[ɪf] ['oʊnli][dɑːrk] ['ʃʊgər] [ɪz][ə'veɪləb(ə)l] ,

If	only	dark	sugar	is	available	,
如果	仅有的	黑暗的	糖	是	可用的	,

如果只有黑糖的话

['sʌbstɪtuːt] 1½ [kʌps] [waɪt] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn][kʌp]['fɜːrmli] [pækt] [dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər]

substitute	1½	cups	white	granulated	sugar	and	1	cup	firmly	packed	dark	brown	sugar
代替	1½	杯子	白色的	颗粒状	糖	和	1	杯子	牢牢	包装	黑暗的	棕色的	糖

[fɔːr; fər][ðə; ði][wʌn] [paʊnd] [laɪt] [braʊn] ['ʃʊgər] .

for	the	1	pound	light	brown	sugar	.
为了	这	1	磅	光	棕色的	糖	.

用 1.5 杯白砂糖和 1 杯压实的深红糖代替 1 磅浅红糖。

[ˌveəriː'eiʃənz]

VARIATIONS

变体

变体

['kɔːfi] - [kriːm] ['preɪˌliːnz] :

Coffee	-	Cream	Pralines	:
咖啡	-	奶油	果仁糖	:

咖啡奶油果仁糖：

[ˌeɪ diː 'diː] 1½ ['tiːspuːn] ['ɪnstənt] ['kɔːfi] [tuː; tə][ðə; ði]['ʃʊgər] , [ɪ'væpəreɪtɪd] [mɪlk][ænd; ənd][pɪ'kɑːn]

Add	1½	teaspoons	instant	coffee	to	the	sugar	,	evaporated	milk	and	pecan
添加	1½	茶匙	立即的	咖啡	到	这	糖	,	蒸发	牛奶	和	胡桃

['mɪkstʃər][ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz] [ə'bʌv] .

mixture	and	cook	as	above	.
混合物	和	厨师	作为	多于	.

将 1½ 茶匙速溶咖啡加入糖、淡奶和山核桃混合物中，然后按上述方法烹煮。

['ʃeri] - [kriːm] ['preɪˌliːnz] : ['æftər][ðə; ði]['kændi][ɪz] [kʊkt] [ænd; ənd] [kuːld] ['slaɪtli] ,

Sherry	-	Cream	Pralines	:	After	the	candy	is	cooked	and	cooled	slightly	,
雪利酒	-	奶油	果仁糖	:	后	这	糖果	是	煮熟	和	冷却	轻微地	,

雪利奶油果仁糖：糖果煮熟并稍微冷却后，

[stɜːr][ɪn][wʌn] ['teɪblspuːn] [draɪ] ['ʃeri] [ɔːr] ['ʃeri] ['fleɪvərɪŋ] [ænd; ənd][proʊ'siːd][æz; əz] [ə'bʌv] .

stir	in	1	tablespoon	dry	sherry	or	sherry	flavoring	and	proceed	as	above	.
搅拌	在	1	汤匙	干燥	雪利酒	或者	雪利酒	调味	和	继续	作为	多于	.

加入 1 汤匙干雪利酒或雪利酒调味料，然后按上述步骤操作。

['dʒɪndʒər] - [kriːm] ['preɪˌliːnz] :

Ginger	-	Cream	Pralines	:
姜	-	奶油	果仁糖	:

姜味奶油果仁糖：

[ˌeɪ diː ˈdiː][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [kʌt] ['kændid] ['dʒɪndʒər][tuː; tə][ðə; ðɪ] ['ʃʊgər] ,

Add	**2**	**tablespoons**	**finely**	**cut**	**candied**	**ginger**	**to**	**the**	**sugar**	**,**
添加	2	汤匙	精细地	切	脯	姜	到	这	糖	,

在糖中加入2汤匙切碎的蜜饯姜，

[ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk][ænd; ənd][pɪˈkɑːn]['mɪkstʃər][ænd; ənd] [kʊk] [æz; əz] [əˈbʌv] .

evaporated	**milk**	**and**	**pecan**	**mixture**	**and**	**cook**	**as**	**above**	**.**
蒸发	牛奶	和	胡桃	混合物	和	厨师	作为	多于	.

将淡奶和山核桃混合物按上述方法烹制。

['æprɪkɑːt; 'eɪprɪkɑːt] ['snəʊˌbɔːlz]

APRICOT	**SNOWBALLS**
杏	雪球

杏子雪球

[eɪt] [aʊns] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv]['eɪprɪkɒts]

8	**ounce**	**package**	**of**	**apricots**
8	盎司	包裹	的	杏子

8盎司装杏干

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][ʌv; əv]['koʊkənʌt]

1	**small**	**can**	**of**	**coconut**
1	小的	能	的	椰子

1小罐椰子

⅔ [kʌp][ʌv; əv][pɪˈkɑːnz]

⅔	**cup**	**of**	**pecans**
⅔	杯子	的	山核桃

⅔ 杯山核桃

[graɪnd][ðə; ðɪ] [əˈbʌv] [ɪnˈgriːdiənts] [təˈgeðər] [θruː] [fuːd] ['tʃɑːpər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] :

Grind	**the**	**above**	**ingredients**	**together**	**through**	**food**	**chopper**	**and**	**add**	**:**
研磨	这	多于	原料	一起	通过	食物	直升机	和	添加	:

将以上食材用食物料理机搅碎，然后加入：

[ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['ɔrɪndʒ] [dʒuːs]

2	**teaspoons**	**orange**	**juice**
2	茶匙	橙子	汁

2茶匙橙汁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

4	**tablespoons**	**powdered**	**sugar**
4	汤匙	粉末状	糖

4汤匙糖粉

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] ([saɪz][ʌv; əv] ['wɔːlnʌts]) .

Shape	**into**	**small**	**balls**	**(**	**size**	**of**	**walnuts**	**)**	**.**
形状	进入	小的	球	(	尺寸	的	核桃	)	.

搓成小球（核桃大小）。

[roʊl][ɪn]['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [stɔːr] [tuː; tə]['siːz(ə)n][ɪn] ['taɪtli] ['kʌvərd] [kən'teɪnər] ([əˈbaʊt] [tuː] [wiːks]) [bʌt; bət] [wɪl] [kiːp] [fɔːr; fər] [mʌnθs] .

Roll	**in**	**granulated**	**sugar**	**and**	**store**	**to**	**season**	**in**	**tightly**	**covered**	**container**	**(**	**about**	**two**	**weeks**	**)**	**but**	**will**	**keep**	**for**	**months**	**.**
卷	在	颗粒状	糖	和	店铺	到	季节	在	紧紧	涵盖	容器	(	关于	二	周	)	但	将要	保持	为了	几个月	.

裹上砂糖，放入密封容器中腌制（约两周），但可以保存数月。

['mæntəs]

MANTAS
蝠鲼

蝠鲼

[stɑ:rt] ['hi:tɪŋ] ['ʌv(ə)n][tu:; tə] - [dɪ'gri:z] .

Start	**heating**	**oven**	**to**	**350**	**degrees**	**.**
开始	加热	烤箱	到	-	学位	.

将烤箱预热至350度。

[gri:s] ['kʊki] [ʃi:t] [ænd; ənd][sɪft] [tə'geðər] :

Grease	**cookie**	**sheet**	**and**	**sift**	**together**	**:**
润滑脂	曲奇饼	床单	和	筛	一起	:

在烤盘上抹油，然后将面粉一起过筛：

3¾ [kʌps] ['sɪftɪd] [ɔ:l] ['pɜ:rpəs] ['flaʊər]

3¾	**cups**	**sifted**	**all**	**purpose**	**flour**
3¾	杯子	筛过的	全部	目的	面粉

3¾ 杯过筛通用面粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə]

1	**teaspoon**	**baking**	**soda**
1	茶匙	烘烤	苏打

1茶匙小苏打

½ ['ti:spu:n] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

½	**teaspoon**	**baking**	**powder**
½	茶匙	烘烤	粉末

½茶匙泡打粉

[wʌn] ['ti:spu:n] ['sɪnəmən]

1	**teaspoon**	**cinnamon**
1	茶匙	肉桂

1茶匙肉桂

[wʌn] ['ti:spu:n] ['nʌtmeg]

1	**teaspoon**	**nutmeg**
1	茶匙	肉豆蔻

1茶匙肉豆蔻

½ ['ti:spu:n] ['ɔ:lspaɪs]

½	**teaspoon**	**allspice**
½	茶匙	多香果

½茶匙五香粉

¼ ['ti:spu:n] [graʊnd] [kloʊvz]

¼	**teaspoon**	**ground**	**cloves**
¼	茶匙	地面	丁香

¼茶匙丁香粉

½ ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌeɪ di: 'di:][ə'baʊt] ¼ [kʌp][ʌv; əv]['flaʊər]['mɪkstʃər][tu:; tə] ¾ [kʌp] [laɪt] [ɔ:r][dɑ:rk]['reɪzɪnz][ænd; ənd] ¾ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['wɔ:lnʌts] .

Add	**about**	**¼**	**cup**	**of**	**flour**	**mixture**	**to**	**¾**	**cup**	**light**	**or**	**dark**	**raisins**	**and**	**¾**	**cup**	**chopped**	**walnuts**	**.**
添加	关于	¼	杯子	的	面粉	混合物	到	¾	杯子	光	或者	黑暗的	葡萄干	和	¾	杯子	切碎	核桃	.

将约 1/4 杯面粉混合物加入 3/4 杯浅色或深色葡萄干和 3/4 杯切碎的核桃中。

[ɪn][lɑ:rdʒ] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər] [boʊl] [wɪð; wɪθ]['mɪksər][æt; ət] ['mi:diəm] [spi:d] [ɔ:r] “ [kri:m] ” [mɪks] :

In	**large**	**electric**	**mixer**	**bowl**	**with**	**mixer**	**at**	**medium**	**speed**	**or**	**“**	**cream**	**”**	**mix**	**:**
在	大的	电的	混合器	碗	和	混合器	在	中等的	速度	或者	“	奶油	”	混合	:

在大号电动搅拌机碗中，以中速搅拌或“搅打”成糊状：

[wʌn] [kʌp] [sɔːft] ['ʃɔːrtnɪŋ]
1 cup soft shortening
1 杯子 柔软的 缩短

1 杯软化起酥油

[wʌn] [kʌp] [dɑːrk] [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]
1 cup dark brown sugar , packed
1 杯子 黑暗的 棕色的 糖 , 包装

杯红糖（压实）

[wʌn] [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]
1 cup granulated sugar
1 杯子 颗粒状 糖

1 杯砂糖

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[ʌn'tɪl] ['flʌfi] , [ə'baʊt] [fɔːr] ['mɪnɪts] .
until fluffy , about 4 minutes .
直到 蓬松的 , 关于 4 分钟 .

煮至蓬松，约4分钟。

[naʊ] , [æt; ət] [loʊ] [spiːd] [ɔːr] " [blend] " [biːt] [ɪn] ['ɔːltərnətli] ,
Now , at low speed or " blend " beat in alternately ,
现在 , 在 低的 速度 或者 " 混合 " 打 在 交替 ,

现在，以低速或"混合"方式交替打入，

[rest] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɔːr] ['mɪkstʃɚz] [ænd; ənd] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtərmɪlk] .
rest of the four mixtures and 1 cup of buttermilk .
休息 的 这 四 混合物 和 1 杯子 的 酪乳 .

剩余的四种混合物和 1 杯酪乳。

[wen] [doʊ] [ɪz] [wel] ['blendɪd] [stɜːr] [ɪn] [wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə] ['ekstrækt; ɪk'stræktɪ] [ænd; ənd] ['reɪz(ə)n] -
When dough is well blended stir in 1 teaspoon vanilla extract and raisin -
什么时候 面团 是 出色地 混合 搅拌 在 1 茶匙 香草 提炼 和 葡萄干 -
[nʌt] ['mɪkstʃər] .
nut mixture .
坚果 混合物 .

面团充分混合后，拌入 1 茶匙香草精和葡萄干坚果混合物。

[drɑːp] [doʊ] [baɪ] ['raʊndɪd] ['teblspʊnˌfʊl] [ɑːn] [tuː; tə] ['kʊki] [ʃiːt] .
Drop dough by rounded tablespoonful on to cookie sheet .
降低 面团 经过 圆润 一汤匙 在 到 曲奇饼 床单 .

用圆勺舀取面团，放在烤盘上。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [dʌn] .
Bake 15 to 20 minutes or until done .
烤 - 到 - 分钟 或者 直到 完毕 .

烘烤15至20分钟或直至烤熟。

[meɪks] [sɪks] ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] .
Makes six dozen cookies .
制作 六 打 曲奇饼 .

可做六打饼干。

['bʌtər] [bɔːlz]
BUTTER BALLS
黄油 球

黄油球

[wʌn] [kʌp] ['bʌtər]
1 **cup** **butter**
1 杯子 黄油

杯黄油

[fɔːr] ['tiːspuːn] ['paʊdərd] ['ʃʊgər]
4 **teaspoons** **powdered** **sugar**
4 茶匙 粉末状 糖

4茶匙糖粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['sɪftɪd] ['flaʊər]
2 **cups** **sifted** **flour**
2 杯子 筛过的 面粉

2杯过筛面粉

[wʌn] [kʌp] [nʌts] , [tʃɑːpt]
1 **cup** **nuts** **,** **chopped**
1 杯子 坚果 , 切碎

杯切碎的坚果

[kriːm] ['bʌtər] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [biːt] [ʌn'tɪl] [laɪt] .
Cream **butter** **;** **add** **sugar** **and** **continue** **to** **beat** **until** **light** **.**
奶油 黄油 ; 添加 糖 和 继续 到 打 直到 光 .

搅打黄油；加入糖，继续搅打至颜色变浅。

[ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] .
Add **vanilla** **.**
添加 香草 .

加入香草精。

[ˌeɪ diː 'diː] ['sɪftɪd] ['flaʊər] [ænd; ənd] [mɪks] [wel] ; [foʊld] [ɪn] [tʃɑːpt] [nʌts] .
Add **sifted** **flour** **and** **mix** **well** **;** **fold** **in** **chopped** **nuts** **.**
添加 筛过的 面粉 和 混合 出色地 ; 折叠 在 切碎 坚果 .

加入过筛的面粉并搅拌均匀；拌入切碎的坚果。

[ʃeɪp] ['ɪntuː] [bɔːlz] [ɑːn] [æn; ən] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːt] .
Shape **into** **balls** **on** **an** **ungreased** **baking** **sheet** **.**
形状 进入 球 在 一个 未涂油的 烘烤 床单 .

在未涂油的烤盘上将面团揉成球状。

[beɪk] [ɪn] [ə; eɪ] ['mɑːdərət] - [dɪ'griːz] ['ʌv(ə)n] - - - ['mɪnɪts] .
Bake **in** **a** **moderate** **350** **degrees** **oven** **15** **-** **18** **minutes** **.**
烤 在 一个 缓和 - 学位 烤箱 - - - 分钟 .

在 350 度的烤箱中烘烤 15-18 分钟。

[roʊl] [ɪn] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] [waɪl] [stɪl] [hɑːt] .
Roll **in** **confectioner's** **sugar** **while** **still** **hot** **.**
卷 在 糖果商 糖 尽管 仍然 热的 .

趁热裹上糖粉。

[ˌʌn'kʊkt] ['oʊtmiːl] ['kʊkiz]
UNCOOKED **OATMEAL** **COOKIES**
生 麦片 曲奇饼

未煮熟的燕麦饼干

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['ʃʊgər]
2 **cups** **sugar**
2 杯子 糖

2杯糖

[wʌn] [stɪk] [ˌoʊlioʊˈmɑːrdʒərɪn]

1	stick	oleomargarine
1	戳	人造黄油

条人造黄油

[ˌtuːˈtuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ˈkoʊkoʊ]

2	tablespoons	cocoa
2	汤匙	可可

2汤匙可可粉

½ [kʌp] [mɪlk]

½	cup	milk
½	杯子	牛奶

半杯牛奶

[bɔɪl] [fɔːr; fər] [wʌn] [ˈmɪnɪt] , [rɪˈmuːv] [frʌm; frəm] [ˈfaɪər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [kʌp] [tʃɑːpt] [nʌts] ([ˈɑːpʃən(ə)l])

Boil	for	one	minute	,	remove	from	fire	,	add	one	cup	chopped	nuts	(	optional	)
熬	为了	一	分钟	,	消除	从	火	,	添加	一	杯子	切碎	坚果	(	选修的	)

，

，

，

煮沸一分钟，离火，加入一杯切碎的坚果（可选），

[θriː] [kʌps] [ˌʌnˈkʊkt] [ˈoʊtmiːl] ; [drɑːp] [baɪ] [ˈtispʊnˌfʊl] [ɑːn] [ˈkʊki] [ʃiːt] ([duː] [nɑːt] [beɪk]) , [kuːl] ,

3	cups	uncooked	oatmeal	;	drop	by	teaspoonful	on	cookie	sheet	(	do	not	bake	)	,	cool	,
3	杯子	生	麦片	;	降低	经过	一茶匙	在	曲奇饼	床单	(	做	不是	烤	)	,	凉爽的	,

[ˈredi] [tuː; tə] [sɜːrv] . [sɪks]

ready	to	serve	.	6
准备好	到	服务	.	6

3 杯生燕麦片；用茶匙舀取，放在烤盘上（无需烘烤），冷却后即可食用。6

[ˈkoʊkənʌt] [pəˈteɪtoʊ] [fʌdʒ]

COCONUT	POTATO	FUDGE
椰子	土豆	做傻事

椰子土豆软糖

[wʌn] [ˈmiːdiəm] [saɪz] [bɔɪld] [pəˈteɪtoʊ]

1	medium	size	boiled	potato
1	中等的	尺寸	煮沸	土豆

1个中等大小的煮土豆

[ˌtuːˈtuː] [kʌps] [kənˈfekʃəneri] [ˈʃʊgər]

2	cups	confectionery	sugar
2	杯子	糖果	糖

杯糖粉

⅛ [ˈtiːspuːn] [sɔːlt]

⅛	teaspoon	salt
⅛	茶匙	盐

⅛茶匙盐

[wʌn] [kʌp] [ˈʃrɛdəd, ˈʃrɛdɪd] [ˈkoʊkənʌt]

1	cup	shredded	coconut
1	杯子	碎	椰子

杯椰丝

½ [ˈtiːspuːn] [vəˈnɪlə]

½	teaspoon	vanilla
½	茶匙	香草

½茶匙香草精

[θriː] [skwer] [ˌʌn'swiːtnd] ['tʃɔːklət]

3	squares	unsweetened	chocolate
3	正方形	无糖	巧克力

3块无糖巧克力

[mæʃ] [bɔɪld] [pə'teɪtoʊ][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['ʃʊgər] [ænd; ənd]['koʊkənʌt] .

Mash	boiled	potato	and	add	salt	,	sugar	and	coconut	.
捣碎	煮沸	土豆	和	添加	盐	,	糖	和	椰子	.

将煮熟的土豆捣成泥，加入盐、糖和椰蓉。

[mɪks] [wel] , [ˌeɪ diː 'diː] [və'nɪlə] [ænd; ənd][mɪks] [ə'gen] .

Mix	well	,	add	vanilla	and	mix	again	.
混合	出色地	,	添加	香草	和	混合	再次	.

充分搅拌，加入香草精，再次搅拌。

[pres] ['ɪntuː][sɪks][baɪ][sɪks] [ɪntʃ] [skwer] [pæn] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [laɪnd][wɪð; wɪθ][wæks]['peɪpər] .

Press	into	6	by	6	inch	square	pan	which	has	been	lined	with	wax	paper	.
按	进入	6	经过	6	英寸	正方形	平底锅	哪个	有	到过	衬里	和	蜡	纸	.

将面团压入铺有蜡纸的 6 英寸 x 6 英寸的方形烤盘中。

[melt] ['tʃɔːklət] ['oʊvər][hɑːt]['wɔːtər][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][pə'teɪtoʊ]['mɪkstʃər] .

Melt	chocolate	over	hot	water	and	pour	over	potato	mixture	.
熔化	巧克力	超过	热的	水	和	倒	超过	土豆	混合物	.

将巧克力隔水融化，然后浇在土豆混合物上。

[let] [stænd][ʌn'tɪl][fɜːrm][ænd; ənd][kʌt] .

Let	stand	until	firm	and	cut	.
让	站立	直到	公司	和	切	.

静置至凝固后切块。

[biː; bi] [ʃʊr] [nɑːt][tuː; tə][stɑːrt][wɪð; wɪθ][bɪg][pə'teɪtoʊ] , [juːz] ['miːdiəm] [saɪzd][pə'teɪtoʊ] .

Be	sure	not	to	start	with	big	potato	,	use	medium	sized	potato	.
是	当然	不是	到	开始	和	大的	土豆	,	使用	中等的	尺寸	土豆	.

切记不要用大土豆，要用中等大小的土豆。

[deɪt] [dɪ'vɪnəti] [drɑːps]

DATE	DIVINITY	DROPS
日期	神	滴

日期神滴

[wʌn][kʌp] [kʌt] - [ʌp] [deɪts]

1	cup	cut	-	up	dates
1	杯子	切	-	向上	日期

杯切碎的枣

⅓ [kʌp] ['faɪnli] [kʌt] [nʌts]

⅓	cup	finely	cut	nuts
⅓	杯子	精细地	切	坚果

⅓ 杯切碎的坚果

½ [kʌp] ['ɪnstənt] [ˌnɑːn'fæt][draɪ] [mɪlk]

½	cup	instant	nonfat	dry	milk
½	杯子	立即的	脱脂	干燥	牛奶

半杯速溶脱脂奶粉

1⅔ [kʌps] ['sɪftɪd] , ['paʊdərd] ['ʃʊgər]

1⅔	cups	sifted	,	powdered	sugar
1⅔	杯子	筛过的	,	粉末状	糖

1⅔ 杯过筛糖粉

[ˌtuː'tuː]['dʌz(ə)n] ['mɑːrʃmɛloʊz]

2	dozen	marshmallows
2	打	棉花糖

两打棉花糖

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['wɔːtər]
3 **tablespoons** **water**
3 汤匙 水

3汤匙水

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 **teaspoon** **vanilla**
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

[kʌt] [deɪts] [ænd; ənd] [nʌts] ['ɪntuː]['taɪni] ['piːsɪz] [ə'baʊt][ðə; ðiː][saɪz][ʌv; əv] ['piːz] .
Cut **dates** **and** **nuts** **into** **tiny** **pieces** **about** **the** **size** **of** **peas** **.**
切 日期 和 坚果 进入 微小的 件 关于 这 尺寸 的 豌豆 .

将枣和坚果切成豌豆大小的小块。

[mɪks][mɪlk][ænd; ənd] ['paʊdərd] ['ʃʊgər][ænd; ənd][let][stænd][ʌn'tɪl] ['niːdɪd] .
Mix **milk** **and** **powdered** **sugar** **and** **let** **stand** **until** **needed** **.**
混合 牛奶 和 粉末状 糖 和 让 站立 直到 需要 .

将牛奶和糖粉混合，静置备用。

[pʊt] ['mɑːrʃmɛloʊz] [ænd; ənd]['wɔːtər]['ɪntuː][ə; eɪ] 1½ - [kwɔːrt] ['sɔːspæn] .
Put **marshmallows** **and** **water** **into** **a** **1½** **-** **quart** **saucepan** **.**
放 棉花糖 和 水 进入 一个 1½ - 夸脱 平底锅 .

将棉花糖和水放入 1.5 夸脱的平底锅中。

[stɜːr]['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ʌn'tɪl] ['mɑːrʃmɛloʊz] [melt] .
Stir **over** **low** **heat** **until** **marshmallows** **melt** **.**
搅拌 超过 低的 热 直到 棉花糖 熔化 .

小火搅拌至棉花糖融化。

[rɪ'muːv] [frʌm; frəm] [hiːt] .
Remove **from** **heat** **.**
消除 从 热 .

离火。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪlk] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] ['mɪkstʃər] , [ɔːl][æt; ət][wʌns] , [ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] [smuːð] .
Add **milk** **and** **sugar** **mixture** **,** **all** **at** **once** **,** **and** **beat** **until** **smooth** **.**
添加 牛奶 和 糖 混合物 , 全部 在 一次 , 和 打 直到 光滑的 .

一次性加入牛奶和糖的混合物，搅拌至顺滑。

[mɪks][ɪn] [wel] , [ðə; ðiː] [deɪts] , [nʌts] [ænd; ənd] [və'nɪlə] .
Mix **in** **well** **,** **the** **dates** **,** **nuts** **and** **vanilla** **.**
混合 在 出色地 , 这 日期 , 坚果 和 香草 .

将枣、坚果和香草精充分混合。

[drɑːp][frʌm; frəm][ə; eɪ] ['tiːspuːn] ['ɑːntə] [wækst] ['peɪpər][ɔːr] ['bʌtərd] [pæn] .
Drop **from** **a** **teaspoon** **onto** **waxed** **paper** **or** **buttered** **pan** **.**
降低 从 一个 茶匙 到 打蜡 纸 或者 涂黄油的 平底锅 .

用茶匙舀到蜡纸或涂了黄油的平底锅上。

[let] [stænd][æt; ət] [ruːm] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌn'tɪl][fɜːrm] , [ə'baʊt][θriː]['aʊərz] .
Let **stand** **at** **room** **temperature** **until** **firm** **,** **about** **3** **hours** **.**
让 站立 在 房间 温度 直到 公司 , 关于 3 小时 .

在室温下静置至凝固，约3小时。

[meɪks] 2½ ['dʌz(ə)n] .
Makes **2½** **dozen** **.**
制作 2½ 打 .

可做2.5打。

['teksəs] ['brɪt(ə)l]
TEXAS **BRITTLE**
德克萨斯州 脆

德州脆化剂

½ [kʌp] ['wɔːtər]

½	cup	water
½	杯子	水

半杯水

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər]

1	tablespoon	butter
1	汤匙	黄油

1汤匙黄油

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	teaspoon	salt
½	茶匙	盐

½茶匙盐

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [pɪ'kɑːnz] , ['broʊkən]

2	cups	pecans	,	broken
2	杯子	山核桃	,	破碎的

杯碎山核桃

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mə'læsɪz]

2	tablespoons	molasses
2	汤匙	糖蜜

2汤匙糖蜜

[wʌn][kwɔːrt] ['sɪriəl] [fleɪks]

1	quart	cereal	flakes
1	夸脱	谷物	薄片

1夸脱谷物片

[wʌn] ['tiːspuːn] ['vɪnɪgər]

1	teaspoon	vinegar
1	茶匙	醋

1茶匙醋

[bɔɪl] ['ʃʊgər] , ['wɔːtər] , ['vɪnɪgər] , [mə'læsɪz] , ['bʌtər] [ænd; ənd][sɔːlt] [tə'geðər] [ʌn'tɪl] ['mɪkstʃər] [bɪ'kʌmz]

Boil	sugar	,	water	,	vinegar	,	molasses	,	butter	and	salt	together	until	mixture	becomes
熬	糖	,	水	,	醋	,	糖蜜	,	黄油	和	盐	一起	直到	混合物	变成

['brɪt(ə)l][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

brittle	in	cold	water	.
脆	在	寒冷的	水	.

将糖、水、醋、糖蜜、黄油和盐一起煮沸，直到混合物在冷水中变得易碎。

[pɔːr] ['sɪrəp] ['oʊvər] ['sɪriəl] [fleɪks] [ænd; ənd][pɪ'kɑːn][mɪks] .

Pour	syrup	over	cereal	flakes	and	pecan	mix	.
倒	糖浆	超过	谷物	薄片	和	胡桃	混合	.

将糖浆淋在麦片和山核桃混合物上。

[stɜːr] ['kwɪkli] [ænd; ənd][fɔːrm]['ɪntuː] [smɔːl] [bɔːlz] .

Stir	quickly	and	form	into	small	balls	.
搅拌	迅速地	和	形式	进入	小的	球	.

快速搅拌并搓成小球。

['tʃɔːklət] ['bʌtər] [pɪ'kɑːn] [baːz]

CHOCOLATE	BUTTER	PECAN	BARS
巧克力	黄油	胡桃	酒吧

巧克力黄油山核桃棒

1½ [kʌps] [ɔːl] ['pɜːrpəs] ['flaʊər]
1½ cups all purpose flour
1½ 杯子 全部 目的 面粉

1.5 杯通用面粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]
2 teaspoons baking powder
2 茶匙 烘烤 粉末

2茶匙泡打粉

½ [kʌp] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən]
½ cup butter or margarine
½ 杯子 黄油 或者 人造黄油

半杯黄油或人造黄油

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [braʊn] ['ʃʊgər] , [pækt]
2 cups brown sugar , packed
2 杯子 棕色的 糖 , 包装

杯红糖（压实）

[ˌtuː'tuː] [egz]
2 eggs
2 鸡蛋

2个鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [və'nɪlə]
1 teaspoon vanilla
1 茶匙 香草

1茶匙香草精

1¼ [kʌps] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]
1¼ cups chopped pecans
1¼ 杯子 切碎 山核桃

1¼ 杯切碎的山核桃

¾ [kʌp] ['tʃɔːklət] [tʃɪps]
¾ cup chocolate chips
¾ 杯子 巧克力 芯片

¾ 杯巧克力片

[hiːt] ['ʌv(ə)n][tuː; tə] - [dɪ'griːz] .
Heat oven to 350 degrees .
热 烤箱 到 - 学位 .

将烤箱预热至350度。

[griːs] [ænd; ənd]['flaʊər] - [baɪ]['sɛvən][baɪ] 1½ [ɪntʃ] [pæn] .
Grease and flour 11 by 7 by 1½ inch pan .
润滑脂 和 面粉 11 经过 7 经过 1½ 英寸 平底锅 .

在 11 x 7 x 1½ 英寸的烤盘上抹油并撒上面粉。

[sɪft]['flaʊər][wɪð; wɪθ] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] .
Sift flour with baking powder .
筛 面粉 和 烘烤 粉末 .

将面粉和泡打粉一起过筛。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

来自美国国民的食谱(Recipes from American National)
第2/3页

[melt] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔ:spæn] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] ; [ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] ; [brɪŋ] [tu:; tə] [bɔɪl] , ['stɜ:rɪŋ] .

Melt	**butter**	**in**	**saucepan**	**over**	**low**	**heat**	**;**	**add**	**sugar**	**;**	**bring**	**to**	**boil**	**,**	**stirring**	**.**
熔化	黄油	在	平底锅	超过	低的	热	;	添加	糖	;	带来	到	熬	,	搅拌	.

用小火在平底锅中融化黄油；加入糖；搅拌至沸腾。

[ku:l] [ʌn'tɪl] [ˌlu:k'wɔ:rm] .

Cool	**until**	**lukewarm**	**.**
凉爽的	直到	温	.

冷却至温热。

[drɑ:p][ɪn] [egz] [wʌn][æt; ət][ə; eɪ][taɪm] , ['mɪksɪŋ] [wel] .

Drop	**in**	**eggs**	**one**	**at**	**a**	**time**	**,**	**mixing**	**well**	**.**
降低	在	鸡蛋	一	在	一个	时间	,	混合	出色地	.

将鸡蛋一个一个地放入锅中，搅拌均匀。

[mɪks][ɪn] [və'nɪlə] , ['flaʊər]['mɪkstʃər][ænd; ənd] ½ [kʌp] [ʌv; əv][ðə; ði][pɪ'kɑ:nz] .

Mix	**in**	**vanilla**	**,**	**flour**	**mixture**	**and**	**½**	**cup**	**of**	**the**	**pecans**	**.**
混合	在	香草	,	面粉	混合物	和	½	杯子	的	这	山核桃	.

加入香草精、面粉混合物和半杯山核桃。

[tɜ:rn]['ɪntu:][pæn] .

Turn	**into**	**pan**	**.**
转动	进入	平底锅	.

倒入平底锅。

['sprɪŋk(ə)l] ½ [kʌp] ['tʃɔ:klət] [tʃɪps] , ['i:ðər] [hoʊl] [ɔ:r] [tʃɑ:pt] [faɪn] , ['oʊvər][ðə; ði]['mɪkstʃər]

Sprinkle	**½**	**cup**	**chocolate**	**chips**	**,**	**either**	**whole**	**or**	**chopped**	**fine**	**,**	**over**	**the**	**mixture**
撒	½	杯子	巧克力	芯片	,	任何一个	所有的	或者	切碎	美好的	,	超过	这	混合物

在混合物上撒上 ½ 杯巧克力片，可以是整片的，也可以是切碎的。

[ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɪ'kɑ:nz]['oʊvər] [ðæt] .

and	**then**	**sprinkle**	**remaining**	**pecans**	**over**	**that**	**.**
和	然后	撒	其余的	山核桃	超过	那	.

然后把剩下的山核桃撒在上面。

[beɪk] [ʌn'tɪl] [dʌn] , - [tu:; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**until**	**done**	**,**	**25**	**to**	**30**	**minutes**	**.**
烤	直到	完毕	,	-	到	-	分钟	.

烤至熟透，约25至30分钟。

[ku:l] [ɪn][pæn] [ðen] [kʌt][ɪn] [skwer] .

Cool	**in**	**pan**	**then**	**cut**	**in**	**squares**	**.**
凉爽的	在	平底锅	然后	切	在	正方形	.

在锅中冷却后切成方块。

[ði:z] ['kʊki] [kʌts] [kæn; kən][bi:; bi] [meɪd] ['i:ðər] [baɪ][hænd][ɔ:r] [ɪ'lektrɪk] ['mɪksər] .

These	**cookie**	**cuts**	**can**	**be**	**made**	**either**	**by**	**hand**	**or**	**electric**	**mixer**	**.**
这些	曲奇饼	削减	能	是	制成	任何一个	经过	手	或者	电的	混合器	.

这些饼干模具可以用手工或电动搅拌机制作。

[kri:m] [tʃi:z] ['kʊkiz]

CREAM	**CHEESE**	**COOKIES**
奶油	奶酪	曲奇饼

奶油芝士饼干

[wʌn] [kʌp] ['mɑːrdʒərən]

1	cup	margarine
1	杯子	人造黄油

杯人造黄油

[wʌn] [θriː] - [aʊns] ['pækɪdʒ] [kriːm] [tʃiːz]

1	three	-	ounce	package	cream	cheese
1	三	-	盎司	包裹	奶油	奶酪

1包3盎司的奶油奶酪

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]

1	cup	sugar
1	杯子	糖

杯糖

[wʌn] [eg] , ['biːtn]

1	egg	,	beaten
1	蛋	,	被打败

1个鸡蛋，打散

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	tablespoon	lemon	juice
1	汤匙	柠檬	汁

1汤匙柠檬汁

[wʌn] ['tiːspuːn] ['greɪtɪd] ['lemən] [raɪnd]

1	teaspoon	grated	lemon	rind
1	茶匙	磨碎的	柠檬	果皮

1茶匙磨碎的柠檬皮

2½ [kʌps] ['flaʊər]

2½	cups	flour
2½	杯子	面粉

2.5 杯面粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər]

1	teaspoon	baking	powder
1	茶匙	烘烤	粉末

1茶匙泡打粉

[wʌn] [kʌp] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər]

1	cup	confectioner's	sugar
1	杯子	糖果商	糖

杯糖粉

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['lemən] [dʒuːs]

2	tablespoons	lemon	juice
2	汤匙	柠檬	汁

2汤匙柠檬汁

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz]

½	cup	chopped	pecans
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

[blend] [tə'geðər] [ðə; ði] ['mɑːrdʒərən] [ænd; ənd] [ðə; ði] [kriːm] [tʃiːz] .

Blend	together	the	margarine	and	the	cream	cheese	.
混合	一起	这	人造黄油	和	这	奶油	奶酪	.

将人造黄油和奶油奶酪混合在一起。

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [kʌp] [ʌv; əv] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər] , [ænd; ənd] [kriːm] ['θɜːrəli] .

Add	the	cup	of	granulated	sugar	,	and	cream	thoroughly	.
添加	这	杯子	的	颗粒状	糖	,	和	奶油	彻底	.

加入一杯砂糖，充分搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [eg] , ['lemən][dʒuːs][ænd; ənd][raɪnd] , [ænd; ənd][blend] [wel] .

Add	**the**	**egg**	**,**	**lemon**	**juice**	**and**	**rind**	**,**	**and**	**blend**	**well**	**.**
添加	这	蛋	,	柠檬	汁	和	果皮	,	和	混合	出色地	.

加入鸡蛋、柠檬汁和柠檬皮，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['flaʊər][ænd; ənd] ['beɪkɪŋ] ['paʊdər] ['sɪftɪd] [tə'geðər] .

Add	**the**	**flour**	**and**	**baking**	**powder**	**sifted**	**together**	**.**
添加	这	面粉	和	烘烤	粉末	筛过的	一起	.

将面粉和泡打粉一起过筛后加入。

[pleɪs] [ðə; ði] [doʊ] [ɪn][ðə; ði][rɪ'frɪdʒəreɪtər][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [tʃɪl] [ˌaɪ 'tiː] .

Place	**the**	**dough**	**in**	**the**	**refrigerator**	**for**	**a**	**few**	**minutes**	**to**	**chill**	**it**	**.**
地方	这	面团	在	这	冰箱	为了	一个	很少	分钟	到	寒意	它	.

将面团放入冰箱冷藏几分钟。

[fɔːrs] [ˌtuː'tuː] - [ɪntʃ] ['rɪbən] [strɪps] [θruː] [ə; eɪ] ['kʊki] [pres] ['ɑːntə] [ʌn'griːst] ['beɪkɪŋ] [ʃiːts] .

Force	**2**	**-**	**inch**	**ribbon**	**strips**	**through**	**a**	**cookie**	**press**	**onto**	**ungreased**	**baking**	**sheets**	**.**
力量	2	-	英寸	丝带	条状物	通过	一个	曲奇饼	按	到	未涂油的	烘烤	纸张	.

将 2 英寸宽的条状面团通过饼干压模器压到未涂油的烤盘上。

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] , - [dɪ'griːz] , [eɪt][tuː; tə] - ['mɪnɪts] , [ɔːr][ʌn'tɪl] ['laɪtli] [braʊn] .

Bake	**in**	**a**	**moderate**	**oven**	**,**	**375**	**degrees**	**,**	**8**	**to**	**10**	**minutes**	**,**	**or**	**until**	**lightly**	**browned**	**.**
烤	在	一个	缓和	烤箱	,	-	学位	,	8	到	-	分钟	,	或者	直到	轻轻	棕色	.

在 375 度的烤箱中烘烤 8 到 10 分钟，或直至表面呈浅棕色。

[blend] [ðə; ði][kʌp][ʌv; əv] [kən'fɛkʃənərz] ['ʃʊgər] [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['leмən][dʒuːs] .

Blend	**the**	**cup**	**of**	**confectioner's**	**sugar**	**with**	**the**	**lemon**	**juice**	**.**
混合	这	杯子	的	糖果商	糖	和	这	柠檬	汁	.

将一杯糖粉与柠檬汁混合。

[wen] [ðə; ði] ['kʊkiz] [ɑːr; ər] [kuːl] , [dɪp][ðə; ði]['ɛndz]['ɪntuː] [ðɪs] ['frɔːstɪŋ] , [ðen] [ɪn][ðə; ði] [tʃɑːpt] [pɪ'kɑːnz] .

When	**the**	**cookies**	**are**	**cool**	**,**	**dip**	**the**	**ends**	**into**	**this**	**frosting**	**,**	**then**	**in**	**the**	**chopped**	**pecans**	**.**
什么时候	这	曲奇饼	是	凉爽的	,	蘸	这	结束	进入	这	糖霜	,	然后	在	这	切碎	山核桃	.

饼干冷却后，将两端蘸上糖霜，再蘸上切碎的山核桃。

[jiːldz] 4½ ['dʌz(ə)n] ['kʊkiz] . ['sɛvən]

Yields	**4½**	**dozen**	**cookies**	**.**	**7**
产量	4½	打	曲奇饼	.	7

可制作4.5打饼干。

· [miːts] · ['siːfuːdz] · ['poʊltri] ·

·	**MEATS**	·	**SEAFOODS**	·	**POULTRIES**	·
·	肉类	·	海鲜	·	家禽	·

·肉类 ·海鲜 ·家禽

['riːəl] [hʌŋ'geriən] [stʌft] ['kæbɪdʒ]

REAL	**HUNGARIAN**	**STUFFED**	**CABBAGE**
真实的	匈牙利	填充	卷心菜

正宗匈牙利酿卷心菜

[teɪk] [wʌn] ['ferli] [lɑːrdʒ] [hed] [ʌv; əv] ['kæbɪdʒ] ([biː; bi]['sɜːrt(ə)n][ðə; ði] [liːvz] [ɑːr; ər][nɑːt][tɔːrn]) .

Take	**1**	**fairly**	**large**	**head**	**of**	**cabbage**	**(**	**be**	**certain**	**the**	**leaves**	**are**	**not**	**torn**	**)**	**.**
拿	1	相当	大的	头	的	卷心菜	(	是	肯定	这	树叶	是	不是	撕裂	)	.

取一个较大的卷心菜（确保叶子没有破损）。

['luːs(ə)n][ðə; ði] [liːvz] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] , [wɑːʃ] [ðem; ðəm][ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][pæn] .

Loosen	**the**	**leaves**	**with**	**a**	**knife**	**,**	**wash**	**them**	**and**	**place**	**in**	**a**	**large**	**pan**	**.**
松开	这	树叶	和	一个	刀	,	洗	他们	和	地方	在	一个	大的	平底锅	.

用刀将叶子拨松，洗净后放入一个大平底锅中。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ðə; ði] [liːvz] , ['kʌvər][ænd; ənd][let] [stiːm] [tuː; tə] ['sɔːfn] .

Pour	**boiling**	**water**	**over**	**the**	**leaves**	**,**	**cover**	**and**	**let**	**steam**	**to**	**soften**	**.**
倒	沸腾	水	超过	这	树叶	,	覆盖	和	让	蒸汽	到	软化	.

将沸水浇在叶子上，盖上盖子，让蒸汽将其软化。

['fɪlɪŋ]

FILLING
填充

填充

[wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv] [graʊnd] [raʊnd]

1	**pound**	**of**	**ground**	**round**
1	磅	的	地面	圆形的

1磅碎牛肉

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] [daɪst]

1	**small**	**onion**	**diced**
1	小的	洋葱	切丁

1个小洋葱切丁

½ [kʌp] [ˌʌn'kʊkt] [raɪs] , [soʊkt] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər][ɪn][koʊld]['wɔːtər]

½	**cup**	**uncooked**	**rice**	**,**	**soaked**	**for**	**½**	**hour**	**in**	**cold**	**water**
½	杯子	生	米	,	浸泡过	为了	½	小时	在	寒冷的	水

半杯生米，用冷水浸泡半小时

[ˌtuː'tuː] ['aʊnsɪz] [tə'meɪtoʊ][dʒuːs][ɔːr][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] [θɪnd] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər]

2	**ounces**	**tomato**	**juice**	**or**	**tomato**	**sauce**	**thinned**	**with**	**water**
2	盎司	番茄	汁	或者	番茄	酱	变薄	和	水

2盎司番茄汁或番茄酱用水稀释

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**
盐	和	胡椒	到	品尝

盐和胡椒粉适量

[mɪks][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [wel] .

Mix	**all**	**ingredients**	**well**	**.**
混合	全部	原料	出色地	.

将所有材料混合均匀。

[fɔːr; fər][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] [juː'tens(ə)l] , [wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst] , [wʌn] ['miːdiəm] [kæn; kən][ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] ,

For	**the**	**cooking**	**utensil**	**,**	**1**	**onion**	**sliced**	**,**	**1**	**medium**	**can**	**of**	**sauerkraut**	**,**
为了	这	烹饪	用具	,	1	洋葱	切片	,	1	中等的	能	的	酸菜	,

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['ʃɔːrtnɪŋ] ,

1	**tablespoon**	**shortening**	**,**
1	汤匙	缩短	,

烹饪用具：1个切片的洋葱，1罐中等大小的酸菜，1汤匙起酥油，

[braʊn] ['ʃʊgər] [ænd; ənd][wʌn] [smɔːl] [kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] .

brown	**sugar**	**and**	**1**	**small**	**can**	**of**	**tomato**	**sauce**	**.**
棕色的	糖	和	1	小的	能	的	番茄	酱	.

红糖和一小罐番茄酱。

[meɪk] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [roʊlz] , [laɪn] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][pæn][wɪð; wɪθ] ['ʌnjən] [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

Make	**the**	**cabbage**	**rolls**	**,**	**line**	**bottom**	**of**	**pan**	**with**	**onion**	**and**	**cover**	**with**	**a**
制作	这	卷心菜	卷	,	线	底部	的	平底锅	和	洋葱	和	覆盖	和	一个

['leɪər] [ʌv; əv] ['saʊərkraʊt] .

layer	**of**	**sauerkraut**	**.**
层	的	酸菜	.

先做卷心菜卷，然后在锅底铺上洋葱，再铺上一层酸菜。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ['ʃʊgər] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['ʃɔ:rtnɪŋ] .

Sprinkle	**with**	**a**	**little**	**brown**	**sugar**	**,**	**salt**	**and**	**shortening**	**.**
撒	和	一个	小的	棕色的	糖	,	盐	和	缩短	.

撒上少许红糖、盐和起酥油。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv][roʊlz][ɪn][ðə; ði][ju:'tens(ə)l][ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][sʌm; səm][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] .

Place	**a**	**layer**	**of**	**rolls**	**in**	**the**	**utensil**	**and**	**add**	**some**	**tomato**	**sauce**	**.**
地方	一个	层	的	卷	在	这	用具	和	添加	一些	番茄	酱	.

在容器中铺一层面包卷，再加入一些番茄酱。

[rɪ'pi:t] [ðɪs] [prə'si:dʒər] , [ɪk'sept] ['ʃɔ:rtnɪŋ] , [ʌn'tɪl] [ɔ:l][ðə; ði] [ɪn'gri:diənts] [ɑ:r; ər] [ju:st] .

Repeat	**this**	**procedure**	**,**	**except**	**shortening**	**,**	**until**	**all**	**the**	**ingredients**	**are**	**used**	**.**
重复	这	程序	,	除了	缩短	,	直到	全部	这	原料	是	用过的	.

重复上述步骤，但不要使用起酥油，直到所有原料用完为止。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ]['wɔ:tər][ænd; ənd] [kʊk] ['kʌvərd] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [fɔ:r; fər] [tu:] ['aʊərz] .

Cover	**with**	**water**	**and**	**cook**	**covered**	**over**	**low**	**heat**	**for**	**two**	**hours**	**.**
覆盖	和	水	和	厨师	涵盖	超过	低的	热	为了	二	小时	.

加水没过食材，盖上盖子，用小火煮两个小时。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] ['æftər][ˌaɪ 'ti:][hæz; həz] [bɪn] ['froʊz(ə)n] .

This	**is**	**delicious**	**after**	**it**	**has**	**been**	**frozen**	**.**
这	是	可口的	后	它	有	到过	冷冻	.

冷冻后味道更佳。

['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] [pɔ:rk] [tʃɔps]

CABBAGE	**AND**	**PORK**	**CHOPS**
卷心菜	和	猪肉	排骨

卷心菜和猪排

[eɪt] [li:n] [pɔ:rk] [tʃɔps]

8	**lean**	**pork**	**chops**
8	倾斜	猪肉	排骨

8块瘦猪排

[sɪks] ['mi:diəm] ['ʌnjənz] [slaɪst] ['peɪpər] [θɪn]

6	**medium**	**onions**	**sliced**	**paper**	**thin**
6	中等的	洋葱	切片	纸	薄的

6个中等大小的洋葱，切成薄片。

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [sɔ:s] , [smɔ:l]

1	**can**	**tomato**	**sauce**	**,**	**small**
1	能	番茄	酱	,	小的

1罐小番茄酱

[wʌn][noʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən] [pi:ld] [tə'meɪtoʊz]

1	**No**	**.**	**2**	**can**	**peeled**	**tomatoes**
1	不	.	2	能	去皮	西红柿

1罐2号去皮番茄

¼ [kʌp] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl][ɔ:r] ['bʌtər]

¼	**cup**	**olive**	**oil**	**or**	**butter**
¼	杯子	橄榄	油	或者	黄油

¼ 杯橄榄油或黄油

¼ ['ti:spu:n] [blæk] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**black**	**pepper**
¼	茶匙	黑色的	胡椒

¼茶匙黑胡椒

[sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst]

salt	**to**	**taste**
盐	到	品尝

加盐调味

[wʌn][lɑːrdʒ] ['kæbɪdʒ] ([kʌt] ['saʊərkraʊt] [staɪl])

1	large	cabbage	(	cut	sauerkraut	style	)
1	大的	卷心菜	(	切	酸菜	风格	)

个大卷心菜（切成酸菜状）

[pleɪs] [ɪn][lɑːrdʒ] [diːp] [pɑːt][ðə; ði][ɔɪl][ɔːr] ['bʌtər] .

Place	in	large	deep	pot	the	oil	or	butter	.
地方	在	大的	深的	锅	这	油	或者	黄油	.

将油或黄油放入一个大的深锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][pɔːrk] [tʃɔps] [ænd; ənd] [braʊn] ['laɪtli] .

Add	pork	chops	and	brown	lightly	.
添加	猪肉	排骨	和	棕色的	轻轻	.

加入猪排，煎至表面略呈棕色。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] [tʃɔps] [frʌm; frəm][ðə; ði][pɑːt][ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] .

Remove	the	chops	from	the	pot	and	place	them	in	a	dish	.
消除	这	排骨	从	这	锅	和	地方	他们	在	一个	盘子	.

将肉排从锅中取出，放入盘中。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [soʊ'teɪ][fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [ɪn][ðə; ði][hɑːt][ɔɪl] ['stɜːrɪŋ] ['kɑːnstəntli] .

Add	the	onions	,	sauté	for	15	minutes	in	the	hot	oil	stirring	constantly	.
添加	这	洋葱	,	炒	为了	-	分钟	在	这	热的	油	搅拌	不断地	.

加入洋葱，用热油不断翻炒 15 分钟。

[ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊz][ænd; ənd][ðə; ði] [sɔːs] .

Add	tomatoes	and	the	sauce	.
添加	西红柿	和	这	酱	.

加入番茄和酱汁。

[kʊk] ['oʊvər] [sloʊ] ['faɪər][fɔːr; fər][wʌn]['aʊər] , ['stɜːrɪŋ] ['evri] - ['mɪnɪts] .

Cook	over	slow	fire	for	1	hour	,	stirring	every	10	minutes	.
厨师	超过	慢的	火	为了	1	小时	,	搅拌	每一个	-	分钟	.

用小火慢炖 1 小时，每 10 分钟搅拌一次。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , ['pepər] [ænd; ənd][ðə; ði] ['laɪtli] [braʊn] [tʃɔps] .

Add	salt	,	pepper	and	the	lightly	browned	chops	.
添加	盐	,	胡椒	和	这	轻轻	棕色	排骨	.

加入盐、胡椒粉和略微煎至金黄的猪排。

[kʊk] ['sloʊli] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər] .

Cook	slowly	for	½	hour	.
厨师	缓慢地	为了	½	小时	.

慢火炖煮半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['kæbɪdʒ] ['lɪt(ə)l][æt; ət][ə; eɪ] [taɪm] [ʌn'tɪl] [ɔːl][ɪz] [juːst] .

Add	cabbage	little	at	a	time	until	all	is	used	.
添加	卷心菜	小的	在	一个	时间	直到	全部	是	用过的	.

分次少量加入卷心菜，直到全部用完。

[stɜːr] ['kɑːnstəntli] .

Stir	constantly	.
搅拌	不断地	.

不断搅拌。

[kʊk] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cook	until	tender	.
厨师	直到	投标	.

煮至软烂。

[sɜːrv] [hɑːt][wɪð; wɪθ] ['kɔːrnbred] [ɔːr][hɑːt] ['bɪskɪts] .

Serve	hot	with	cornbread	or	hot	biscuits	.
服务	热的	和	玉米面包	或者	热的	饼干	.

趁热配玉米面包或热饼干食用。

[sə:vz] [sɪks][tu:; tə][eɪt]['pɜ˞:sənz] .
Serves 6 to 8 persons .
服务 6 到 8 人 .

可供 6 至 8 人食用。

[kwɪk] [ˌkæləˈfɔ:rniə] - [staɪl] ['bə:gəz]
QUICK CALIFORNIA - STYLE BURGERS
快的 加利福尼亚州 - 风格 汉堡

加州风味快手汉堡

[ˌtu:ˈtu:] [paʊndz] [graʊnd] [bi:f]
2 pounds ground beef
2 磅 地面 牛肉

2磅碎牛肉

¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [gri:n] ['pepərz]
¼ cup finely chopped green peppers
¼ 杯子 精细地 切碎 绿色的 辣椒

¼ 杯切碎的青椒

¼ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ʌnjənz]
¼ cup finely chopped onions
¼ 杯子 精细地 切碎 洋葱

¼ 杯切碎的洋葱

½ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] [raɪp] ['ɑ:lɪvz]
½ cup finely chopped ripe olives
½ 杯子 精细地 切碎 成熟 橄榄

半杯切碎的成熟橄榄

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [su:p] ([ˌædæp'teɪʃ(ə)n])
1 can tomato soup (adaptation)
1 能 番茄 汤 (适应)

罐番茄汤（改编）

[wʌn][kæn; kən] [spə'geti] [sɔ:s] [wɪð; wɪθ] ['mʌʃrʊmz] ([ˌædæp'teɪʃ(ə)n])
1 can spaghetti sauce with mushrooms (adaptation)
1 能 意大利细面条 酱 和 蘑菇 (适应)

1 罐蘑菇意大利面酱（改编）

[wʌn] ['pækɪdʒ] [kri:m] [tʃi:z] [wɪð; wɪθ] [tʃaɪvz] ([ˌædæp'teɪʃ(ə)n])
1 package cream cheese with chives (adaptation)
1 包裹 奶油 奶酪 和 细香葱 (适应)

1 包香葱奶油奶酪（改编）

[ˌtu:ˈtu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl]
2 tablespoons cooking oil
2 汤匙 烹饪 油

2汤匙食用油

[kəm'baɪn] [fɜ:rst][θri:] [ɪn'gri:diənts] , ['ædɪŋ] [ˌtu:'tu:] ['dæʃɪz] [ʌv; əv] ['wustəʃiə] [sɔ:s] [ænd; ənd][wʌn]
Combine first 3 ingredients , adding 2 dashes of Worcestershire sauce and one
结合 第一的 3 原料 , 添加 2 破折号 的 伍斯特郡 酱 和 一
[dæʃ] [ʌv; əv]['lɪkwɪd]['gɑ:rlɪk] .
dash of liquid garlic .
短跑 的 液体 蒜 .

将前 3 种配料混合，加入 2 滴伍斯特沙司和 1 滴蒜蓉汁。

[meɪk] ['ɪntu:] - [θɪn] ['pættaɪz] .
Make into 10 thin patties .
制作 进入 - 薄的 肉饼 .

做成10个薄饼。

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [æz; əz] [dɪ'zaɪrd] .

Salt	**and**	**pepper**	**as**	**desired**	**.**
盐	和	胡椒	作为	想要的	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[kəm'baɪn] [tʃi:z] [ænd; ənd][raɪp] ['ɑ:lɪvz] [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv]

Combine	**cheese**	**and**	**ripe**	**olives**	**and**	**place**	**a**	**tablespoonful**	**in**	**the**	**center**	**of**
结合	奶酪	和	成熟	橄榄	和	地方	一个	一汤匙	在	这	中心	的

[faɪv]['pættaɪz][ænd; ənd]['flæt(ə)n] .

five	**patties**	**and**	**flatten**	**.**
五	肉饼	和	压平	.

将奶酪和成熟的橄榄混合，取一汤匙放在五个肉饼的中心，然后压扁。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ['pættaɪz] , ['presɪŋ] ['ɛdʒəz, 'ɛdʒɪz][tu:; tə] [sɪ'kjʊr] .

Cover	**with**	**remaining**	**patties**	**,**	**pressing**	**edges**	**to**	**secure**	**.**
覆盖	和	其余的	肉饼	,	紧迫	边缘	到	安全的	.

用剩余的肉饼盖住，按压边缘使其固定。

[braʊn] [ɪn] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl][æt; ət] - [dɪ'gri:z] , [bəuθ][saɪdz] .

Brown	**in**	**cooking**	**oil**	**at**	**380**	**degrees**	**,**	**both**	**sides**	**.**
棕色的	在	烹饪	油	在	-	学位	,	两个都	侧面	.

用380度的食用油煎至两面金黄。

[tɜ:rn][tu:; tə] ['sɪmər] [ænd; ənd][ˌeɪ di: 'di:][tə'meɪtoʊ] [su:p] [ænd; ənd] [spə'geti] [sɔ:s] .

Turn	**to**	**simmer**	**and**	**add**	**tomato**	**soup**	**and**	**spaghetti**	**sauce**	**.**
转动	到	煨	和	添加	番茄	汤	和	意大利细面条	酱	.

转小火慢炖，加入番茄汤和意大利面酱。

[ɪf] [tu:] [θɪk] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][vi:] - [eɪt][ɔ:r][tə'meɪtoʊ][dʒu:s] .

If	**too**	**thick**	**add**	**a**	**little**	**V**	**-**	**8**	**or**	**tomato**	**juice**	**.**
如果	也	厚的	添加	一个	小的	V	-	8	或者	番茄	汁	.

如果太稠，可以加一点V-8蔬菜汁或番茄汁。

[ə'laʊ] [tu:; tə] ['sɪmər] - ['mɪnɪts] , ['tɜ:rnɪŋ] [wʌns] .

Allow	**to**	**simmer**	**20**	**minutes**	**,**	**turning**	**once**	**.**
允许	到	煨	-	分钟	,	转弯	一次	.

小火慢炖 20 分钟，期间翻面一次。

[sɜ:rv] [ɪn]['bɜ:rgər] [bʌnz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [sɔ:s] [pɔ:d] ['oʊvər] .

Serve	**in**	**burger**	**buns**	**with**	**the**	**sauce**	**poured**	**over**	**.**
服务	在	汉堡	面包	和	这	酱	倾倒	超过	.

将酱汁淋在汉堡面包上即可食用。

[sə:vz] [faɪv] .

Serves	**5**	**.**
服务	5	.

可供5人食用。

['tʃɪli]

CHILI
辣椒

辣椒

[wʌn] [paʊnd] [bi:f] [steɪk] , ['kɔ:rsli] [graʊnd] [ɔ:r] [kʌt] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz]

1	**pound**	**beef**	**steak**	**,**	**coarsely**	**ground**	**or**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**
1	磅	牛肉	牛排	,	粗略地	地面	或者	切	进入	小的	件

1磅牛排，粗绞或切成小块

[fɔ:r]['slaɪsɪz]['beɪkən]

4	**slices**	**bacon**
4	切片	熏肉

4片培根

[wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌnjən]
1 **large** **onion**
1 大的 洋葱

1个大洋葱

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk]
2 **cloves** **garlic**
2 丁香 蒜

2瓣大蒜

[wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
1 **or** **2** **tablespoons** **flour**
1 或者 2 汤匙 面粉

1或2汤匙面粉

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [peɪst]
1 **can** **tomato** **paste**
1 能 番茄 粘贴

1罐番茄酱

[ˌtuː'tuː] ['teɪblspuːn] ['tʃɪli] ['paʊdər]
2 **tablespoon** **chili** **powder**
2 汤匙 辣椒 粉末

2汤匙辣椒粉

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]
salt **to** **taste**
盐 到 品尝

加盐调味

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] ['kjuːmɪnˌkʌmɪn] [siːd]
1½ **tablespoons** **cumin** **seed**
1½ 汤匙 孜然 种子

1.5汤匙孜然籽

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ə'regənoʊ]
1 **tablespoon** **oregano**
1 汤匙 牛至

1汤匙牛至

[wʌn][kæn; kən] [red] ['kɪdni] [biːnz]
1 **can** **red** **kidney** **beans**
1 能 红色的 肾 豆子

1罐红腰豆

[kʌt] [faɪn] ['beɪkən] , ['ʌnjən] , ['gɑːrlɪk] ; [soʊ'teɪ] [tə'geðər] [ɪn] ['skɪlɪt] .
Cut **fine** **bacon** **,** **onion** **,** **garlic** **;** **sauté** **together** **in** **skillet** **.**
切 美好的 熏肉 , 洋葱 , 蒜 ; 炒 一起 在 煎锅 .

将培根、洋葱、大蒜切成细丝，一起放入煎锅中翻炒。

[ˌeɪ diː 'diː] [miːt] [tuː; tə] [ðɪs] ; ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['flaʊər][ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] [braʊn] .
Add **meat** **to** **this** **;** **sprinkle** **with** **flour** **and** **cook** **until** **meat** **is** **brown** **.**
添加 肉 到 这 ; 撒 和 面粉 和 厨师 直到 肉 是 棕色的 .

加入肉块；撒上面粉，煮至肉块变色。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər]['ɪntuː][lɑːrdʒ][pɑːt] .
Put **this** **mixture** **into** **large** **pot** **.**
放 这 混合物 进入 大的 锅 .

将混合物倒入大锅中。

[ˌeɪ diː ˈdiː][kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [peɪst] , [ðə; ði] [ˈtʃɪli] [ˈpaʊdər] , [ðə; ði][ˈkjuːmɪnˌkʌmɪn][ænd; ənd][ðə; ði]

Add	**can**	**tomato**	**paste**	**,**	**the**	**chili**	**powder**	**,**	**the**	**cumin**	**and**	**the**
添加	能	番茄	粘贴	,	这	辣椒	粉末	,	这	孜然	和	这

[əˈregənoʊ] .

oregano	**.**
牛至	.

加入罐装番茄酱、辣椒粉、孜然和牛至。

[ˌeɪ diː ˈdiː][kwɔːrt][ʌv; əv][ˈwɔːtər][ænd; ənd] [ˈsɪmər] [ʌnˈtɪl] [miːt] [ɪz][ˈtendər] , [əˈbaʊt][wʌn][ˈaʊər] .

Add	**quart**	**of**	**water**	**and**	**simmer**	**until**	**meat**	**is**	**tender**	**,**	**about**	**1**	**hour**	**.**
添加	夸脱	的	水	和	煨	直到	肉	是	投标	,	关于	1	小时	.

加入一夸脱水，炖煮至肉软烂，约1小时。

[ˌeɪ diː ˈdiː][kæn; kən] [ˈkɪdni] [biːnz] [ænd; ənd][kənˈtɪnjuː] [ˈkʊkɪŋ] [əˈbaʊt] - [ɔːr] - [ˈmɪnɪts] [lɔːŋgər] ,

Add	**can**	**kidney**	**beans**	**and**	**continue**	**cooking**	**about**	**20**	**or**	**30**	**minutes**	**longer**	**,**
添加	能	肾	豆子	和	继续	烹饪	关于	-	或者	-	分钟	更长	,

加入罐装芸豆，继续煮20到30分钟。

['stɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] [tuː; tə] [prɪˈvent] ['bɜːrnɪŋ] . [eɪt]

stirring	**occasionally**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**	**8**
搅拌	偶尔	到	防止	燃烧	.	8

偶尔搅拌以防烧焦。

[ɪˈtæliən] ['miːtˌbɔːlz] [wɪð; wɪθ] [spəˈgeti]

ITALIAN	**MEATBALLS**	**WITH**	**SPAGHETTI**
意大利语	肉丸	和	意大利细面条

意大利肉丸配意大利面

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [miːt]

1	**pound**	**ground**	**meat**
1	磅	地面	肉

1磅碎肉

[θriː] [egz]

3	**eggs**
3	鸡蛋

3个鸡蛋

[wʌn] [slaɪs] [waɪt] [bred] ['toʊstɪd]

1	**slice**	**white**	**bread**	**toasted**
1	片	白色的	面包	烤过的

片烤白面包

[θriː]['pɑːdz]['gɑːrlɪk]

3	**pods**	**garlic**
3	豆荚	蒜

3瓣大蒜

['hændfʊl] ['pɑːrsli] [kʌt] [faɪn]

handful	**parsley**	**cut**	**fine**
少数	香菜	切	美好的

一把切碎的欧芹

['hændfʊl] [griːn] [swiːt] ['pepər] [kʌt] [faɪn]

handful	**green**	**sweet**	**pepper**	**cut**	**fine**
少数	绿色的	甜的	胡椒	切	美好的

一把切碎的青甜椒

['hændfʊl]['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌpɑːrməzæn] [tʃiːz]

handful	**grated**	**Parmesan**	**cheese**
少数	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

一把磨碎的帕玛森奶酪

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst]

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**
盐	和	胡椒	到	品尝

盐和胡椒粉适量

[soʊk] [bred] [ɪn] [mɪlk] [ænd; ənd] [skwi:z] ['ræðər] [draɪ] .

Soak	**bread**	**in**	**milk**	**and**	**squeeze**	**rather**	**dry**	**.**
浸泡	面包	在	牛奶	和	挤	相当	干燥	.

将面包浸泡在牛奶中，然后挤干水分。

[krʌʃ] [ðə; ði]['gɑ:rlɪk][ɪn][ə; eɪ][bɪg] [krɑ:k] [ænd; ənd][pʊt][ɔ:l] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] ['wɜ:rkɪŋ] [ðem; ðəm]

Crush	**the**	**garlic**	**in**	**a**	**big**	**crock**	**and**	**put**	**all**	**ingredients**	**together**	**working**	**them**
压碎	这	蒜	在	一个	大的	缸	和	放	全部	原料	一起	在职的	他们

[wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] .

with	**the**	**hands**	**.**
和	这	双手	.

将大蒜放入大陶罐中捣碎，然后将所有食材混合在一起，用手搅拌均匀。

[waɪl] [hændz][ɑ:r; ər] [mɔɪst] [meɪk] ['ɪntu:] [bɔ:l][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ] [gɑ:lf] [bɔ:l][ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['ɑ:lɪv]

While	**hands**	**are**	**moist**	**make**	**into**	**ball**	**the**	**size**	**of**	**a**	**golf**	**ball**	**and**	**fry**	**in**	**olive**
尽管	双手	是	潮湿	制作	进入	球	这	尺寸	的	一个	高尔夫球	球	和	炒	在	橄榄

[ɔɪl] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [bɔ:lz] [ɑ:r; ər]['goʊldən] [braʊn] .

oil	**until**	**the**	**balls**	**are**	**golden**	**brown**	**.**
油	直到	这	球	是	金的	棕色的	.

趁双手湿润，将面团搓成高尔夫球大小的球状，放入橄榄油中炸至金黄色。

[rɪ'mu:v] [tu:; tə][ə; eɪ][lɑ:rdʒ][pɑ:t] .

Remove	**to**	**a**	**large**	**pot**	**.**
消除	到	一个	大的	锅	.

倒入大锅中。

[kʌt] [faɪn] , [wʌn] ['ʌnjən] , [wʌn] ['kærət] [ænd; ənd]['hændfʊl][ʌv; əv] ['pɑ:rsli] .

Cut	**fine**	**,**	**1**	**onion**	**,**	**1**	**carrot**	**and**	**handful**	**of**	**parsley**	**.**
切	美好的	,	1	洋葱	,	1	胡萝卜	和	少数	的	香菜	.

切碎1个洋葱、1根胡萝卜和一把欧芹。

[fraɪ][ɔ:l] [ðɪs] [ɪn][ðə; ði] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] [left][ɪn][ðə; ði] ['skɪlɪt] [tu:; tə][ə; eɪ]['goʊldən] [braʊn] .

Fry	**all**	**this**	**in**	**the**	**olive**	**oil**	**left**	**in**	**the**	**skillet**	**to**	**a**	**golden**	**brown**	**.**
炒	全部	这	在	这	橄榄	油	左边	在	这	煎锅	到	一个	金的	棕色的	.

用煎锅里剩下的橄榄油把所有这些食材煎至金黄色。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [smɔ:l] [kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊ] [peɪst] [ænd; ənd][fɔ:r][kænz][ʌv; əv]['wɔ:tər] ['meʒərd] [ɪn]

Add	**1**	**small**	**can**	**of**	**tomato**	**paste**	**and**	**4**	**cans**	**of**	**water**	**measured**	**in**
添加	1	小的	能	的	番茄	粘贴	和	4	罐头	的	水	测量	在

[ðə; ði] [seɪm] [kæn; kən] .

the	**same**	**can**	**.**
这	相同的	能	.

加入 1 小罐番茄酱和 4 罐水（用同一罐量取）。

[ˌeɪ di: 'di:][noʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] , [sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

Add	**No**	**.**	**2**	**can**	**of**	**tomatoes**	**,**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
添加	不	.	2	能	的	西红柿	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加入2号罐装番茄，并根据口味加入盐和胡椒粉。

[pɔ:r] [ðɪs] ['oʊvər][ðə; ði] [mi:t] [bɔ:lz] [ænd; ənd] ['sɪmər] ['veri] ['sloʊli] [fɔ:r; fər][ə'baʊt][æn; ən]['aʊər]

Pour	**this**	**over**	**the**	**meat**	**balls**	**and**	**simmer**	**very**	**slowly**	**for**	**about**	**an**	**hour**
倒	这	超过	这	肉	球	和	煨	非常	缓慢地	为了	关于	一个	小时

[ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] .

and	**a**	**half**	**.**
和	一个	一半	.

将酱汁浇在肉丸上，用小火慢炖约一个半小时。

[kʊk] [wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv][ɪ'tæliən] [spə'geti] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['sɔ:ltɪd] ['wɔ:tər] .

Cook	**1**	**pound**	**of**	**Italian**	**spaghetti**	**in**	**boiling**	**salted**	**water**	**.**
厨师	1	磅	的	意大利语	意大利细面条	在	沸腾	咸的	水	.

将1磅意大利面放入沸腾的盐水中煮熟。

[wen] [dʌn] , [dreɪn] .

When	**done**	**,**	**drain**	**.**
什么时候	完毕	,	流走	.

完成后，沥干水分。

[pʊt] ['mi:tˌbɔ:lz] [ɑ:n][ə; eɪ] ['plætər] [ænd; ənd][tɑ:p][wɪð; wɪθ] [spə'geti] .

Put	**meatballs**	**on**	**a**	**platter**	**and**	**top**	**with**	**spaghetti**	**.**
放	肉丸	在	一个	拼盘	和	顶部	和	意大利细面条	.

将肉丸放在盘子里，上面放上意大利面。

[waɪl] ['veri] [hɑ:t]['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ɪ'tæliən]['greɪtɪd] [tʃi:z] .

While	**very**	**hot**	**sprinkle**	**with**	**Italian**	**grated**	**cheese**	**.**
尽管	非常	热的	撒	和	意大利语	磨碎的	奶酪	.

趁热撒上意大利磨碎的奶酪。

(['pɑ:rməzɑ:nˌ'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] [ɪn][ðə; ði] ['sɪftɪd] [tɑ:p][ɪz]['ɔ:lsoʊ] [gʊd] .)

(	**Parmesan**	**cheese**	**in**	**the**	**sifted**	**top**	**is**	**also**	**good**	**.**	**)**
(	帕尔马干酪	奶酪	在	这	筛过的	顶部	是	还	好的	.	)

（筛过的上面撒上帕玛森奶酪也很好吃。）

[sʌm; səm][laɪk][tu:; tə][ˌeɪ di: 'di:] , [æt; ət][ðə; ði][læst] - ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:r] ['sɜ:rvɪŋ] [ðə; ði][bɔ:lz] ,

Some	**like**	**to**	**add**	**,**	**at**	**the**	**last**	**10**	**minutes**	**before**	**serving**	**the**	**balls**	**,**
一些	喜欢	到	添加	,	在	这	最后的	-	分钟	前	服务	这	球	,

有些人喜欢在球上桌前最后10分钟加入：

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [krʌʃt] [swi:t] ['beɪzl][ænd; ənd][ˌtu:'tu:] [hoʊl] [kloʊvz] .

a	**little**	**crushed**	**sweet**	**basil**	**and**	**2**	**whole**	**cloves**	**.**
一个	小的	碎	甜的	罗勒	和	2	所有的	丁香	.

少许碾碎的甜罗勒和2粒丁香。

[vi:l] ['pɑ:rməzɑ:nˌ'pɑ:rməzæn]

VEAL	**PARMESAN**
小牛肉	帕尔马干酪

小牛肉帕尔马干酪

[hæv; həv] ['bʊtʃər] [paʊnd] [θɪn] 1½ [paʊndz] [vi:l] ['kʌtlits] [ænd; ənd][kʌt] [mi:t] [ɪn][eɪt][strɪps] .

Have	**butcher**	**pound**	**thin**	**1½**	**pounds**	**veal**	**cutlets**	**and**	**cut**	**meat**	**in**	**8**	**strips**	**.**
有	屠夫	磅	薄的	1½	磅	小牛肉	肉饼	和	切	肉	在	8	条状物	.

请屠夫将 1.5 磅小牛肉片捶打成薄片，然后切成 8 条。

[kəm'baɪn] ¼ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑ:rməzɑ:nˌ'pɑ:rməzæn] [tʃi:z] , [wʌn][kʌp] [bred] [krʌmz] .

Combine	**¼**	**cup**	**grated**	**parmesan**	**cheese**	**,**	**1**	**cup**	**bread**	**crumbs**	**.**
结合	¼	杯子	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	1	杯子	面包	面包屑	.

将 ¼ 杯磨碎的帕玛森奶酪和 1 杯面包屑混合。

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

Salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[dɪp] [mi:t] [ɪn][ˌtu:'tu:] [egz] [wel] ['bi:tn] , [ðen] [ɪn] [bred] [krʌm] ['mɪkstʃər] .

Dip	**meat**	**in**	**2**	**eggs**	**well**	**beaten**	**,**	**then**	**in**	**bread**	**crumb**	**mixture**	**.**
蘸	肉	在	2	鸡蛋	出色地	被打败	,	然后	在	面包	屑	混合物	.

将肉蘸上两个打散的鸡蛋液，再蘸上面包屑混合物。

[fraɪ][ɪn][sɪks] ['teɪbəlˌspu:nz] [ʌv; əv] ['ɑ:lɪv] [ɔɪl] .

Fry	**in**	**6**	**tablespoons**	**of**	**olive**	**oil**	**.**
炒	在	6	汤匙	的	橄榄	油	.

用6汤匙橄榄油煎炸。

[meɪk] [ʃʊr] [ɔɪl][ɪz][hɑːt] .
Make sure oil is hot .
制作 当然 油 是 热的 .

确保油温足够热。

[fraɪ][əˈbaʊt][faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɑːn] [iːtʃ] [saɪd] .
Fry about 5 minutes on each side .
炒 关于 5 分钟 在 每个 边 .

每面煎约5分钟。

[pleɪs] [viːl] [ɪn] [ˈbeɪkɪŋ] [dɪʃ] [ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn][ə; eɪ] [ˈleɪər] [ʌv; əv][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] .
Place veal in baking dish and pour on a layer of tomato sauce .
地方 小牛肉 在 烘烤 盘子 和 倒 在 一个 层 的 番茄 酱 .

将小牛肉放入烤盘中，淋上一层番茄酱。

[pleɪs] [θɪn] [ˈslaɪsɪz][ʌv; əv] [ˌmɑːtsəˈrelə] [tʃiːz] [ˈoʊvər] [ðɪs] .
Place thin slices of Mozzarella cheese over this .
地方 薄的 切片 的 马苏里拉奶酪 奶酪 超过 这 .

在上面放上几片薄薄的马苏里拉奶酪。

[beɪk] [ɪn] [ˈmɑːdərət] [ˈʌv(ə)n] - [dɪˈgriːz] [fɔːr; fər] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] [ɔːr][ʌnˈtɪl] [braʊn] .
Bake in moderate oven 350 degrees for about 20 minutes or until brown .
烤 在 缓和 烤箱 - 学位 为了 关于 - 分钟 或者 直到 棕色的 .

在 350 度的烤箱中烘烤约 20 分钟或直至呈棕色。

[ˈmʌʃrʊmz] [ɔːr] [kʊkt] [ˈpiːz] [meɪ] [biː; bi] [ˈædɪd] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] .
Mushrooms or cooked peas may be added if desired .
蘑菇 或者 煮熟 豌豆 可能 是 额外 如果 想要的 .

如果需要，可以加入蘑菇或煮熟的豌豆。

[miːt] - [zɑː] - [paɪ]
MEAT - ZA - PIE
肉 - 南非 - 馅饼

肉馅饼

[wʌn] [paʊnd] [graʊnd] [biːf]
1 pound ground beef
1 磅 地面 牛肉

1磅碎牛肉

⅔ [kʌp] [ɪˈvæpəreɪtɪd] [mɪlk] ([smɔːl] [kæn; kən])
⅔ cup evaporated milk (small can)
⅔ 杯子 蒸发 牛奶 (小的 能)

⅔ 杯淡奶（小罐装）

½ [kʌp][draɪ] [bred] [krʌmz]
½ cup dry bread crumbs
½ 杯子 干燥 面包 面包屑

半杯干面包屑

[wʌn] [ˈtiːspuːn] [ˈgɑːrlɪk][sɔːlt]
1 teaspoon garlic salt
1 茶匙 蒜 盐

1茶匙蒜盐

[wʌn][kæn; kən][təˈmeɪtoʊ] [peɪst]
1 can tomato paste
1 能 番茄 粘贴

1罐番茄酱

[wʌn] [tuː] - [aʊns] [kæn; kən][ˈbʌt(ə)n] [ˈmʌʃrʊmz]
1 two - ounce can button mushrooms
1 二 - 盎司 能 按钮 蘑菇

1罐两盎司装的白蘑菇

[wʌn] [kʌp] [ʃɑːrp] [tʃiːz] (['greɪtɪd])

1	cup	sharp	cheese	(	grated	)
1	杯子	锋利的	奶酪	(	磨碎的	)

杯味道浓郁的奶酪（磨碎）

½ ['tiːspuːn] [ə'regənoʊ]

½	teaspoon	oregano
½	茶匙	牛至

½ 茶匙牛至

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]

2	tablespoons	parmesan	cheese
2	汤匙	帕尔马干酪	奶酪

2汤匙帕玛森奶酪

[mɪks] [miːt] , [mɪlk] , [bred] [krʌmz] , ['gɑːrlɪk] [sɔːlt] [ænd; ənd] [ə'regənoʊ] .

Mix	meat	,	milk	,	bread	crumbs	,	garlic	salt	and	oregano	.
混合	肉	,	牛奶	,	面包	面包屑	,	蒜	盐	和	牛至	.

将肉、牛奶、面包屑、蒜盐和牛至混合。

[pres] ['ɪntuː] [paɪ] [pæn] , ['laɪnɪŋ] [saɪdz] [ænd; ənd] ['hævɪŋ] ['θɪkər] [ə'krɔːs] ['bɑːtəm] .

Press	into	pie	pan	,	lining	sides	and	having	thicker	across	bottom	.
按	进入	馅饼	平底锅	,	衬垫	侧面	和	拥有	较厚	穿过	底部	.

将面团压入派盘中，铺满四周，底部较厚。

[spred] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊ] [peɪst] ,

Spread	with	tomato	paste	,
传播	和	番茄	粘贴	,

涂抹番茄酱，

['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] [dreɪnd] ['mʌʃrʊmz] [ðen] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] [tʃiːz] [ðen] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l]

sprinkle	with	drained	mushrooms	then	cover	with	grated	cheese	then	a	little
撒	和	排水	蘑菇	然后	覆盖	和	磨碎的	奶酪	然后	一个	小的

['sprɪŋk(ə)l] [ʌv; əv] [ə'regənoʊ] [ðen] [ðə; ði] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] .

sprinkle	of	oregano	then	the	two	tablespoons	of	parmesan	cheese	.
撒	的	牛至	然后	这	二	汤匙	的	帕尔马干酪	奶酪	.

撒上沥干水分的蘑菇，然后盖上磨碎的奶酪，再撒上少许牛至，最后放上两汤匙帕玛森奶酪。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [ef] . - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .

Bake	at	375	degrees	F	.	30	or	35	minutes	.
烤	在	-	学位	F	.	-	或者	-	分钟	.

以华氏375度烘烤30或35分钟。

[beɪk] [ɪn] [æn; ən] [eɪt] [ɔːr] [naɪn] [ɪntʃ] [pæn] .

Bake	in	an	8	or	9	inch	pan	.
烤	在	一个	8	或者	9	英寸	平底锅	.

用8英寸或9英寸的烤盘烘烤。

[wɪl] [sɜːrv] [faɪv] [ɔːr] [sɪks] .

Will	serve	5	or	6	.
将要	服务	5	或者	6	.

可供5至6人食用。

[ˌmækə'roʊni] ['medli]

MACARONI	MEDLEY
通心粉	混合曲

通心粉拼盘

[wʌn] ['ʌnjən]

1	onion
1	洋葱

1个洋葱

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] (['ɑːpʃən(ə)l])

1	clove	garlic	(	optional	)
1	丁香	蒜	(	选修的	)

1瓣大蒜（可选）

[wʌn] [griːn] ['pepər]

1	green	pepper
1	绿色的	胡椒

1个青椒

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ʃɔːrtnɪŋ]

4	tablespoons	shortening
4	汤匙	缩短

4汤匙起酥油

[wʌn] [paʊnd] ['hæmbɜːrgər]

1	pound	hamburger
1	磅	汉堡包

1磅汉堡

⅛ ['tiːspuːn] ['pepər]

⅛	teaspoon	pepper
⅛	茶匙	胡椒

⅛茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] [pə'priːkə]

1	teaspoon	paprika
1	茶匙	辣椒

1茶匙辣椒粉

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	teaspoons	salt
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]

1	teaspoon	Worcestershire	sauce
1	茶匙	伍斯特郡	酱

1茶匙伍斯特沙司

⅔ [kʌp] [tə'meɪtoʊ] [suːp]

⅔	cup	tomato	soup
⅔	杯子	番茄	汤

⅔ 杯番茄汤

½ [kʌp] ['wɔːtər]

½	cup	water
½	杯子	水

半杯水

[ˌtuː'tuː] [kʌps] [kʊkt] [ˌmækə'roʊni]

2	cups	cooked	macaroni
2	杯子	煮熟	通心粉

杯煮熟的通心粉

¾ [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz]

¾	cup	grated	cheese
¾	杯子	磨碎的	奶酪

¾ 杯磨碎的奶酪

[wʌn] [kʌp] [left] - ['oʊvər] ['kɑːliflaʊər]

1	cup	left	-	over	cauliflower
1	杯子	左边	-	超过	菜花

杯剩余的菜花

[tʃɑ:p] ['ʌnjən] , ['gɑ:rlɪk][ænd; ənd] ['pepər] .

Chop	**onion**	**,**	**garlic**	**and**	**pepper**	**.**
劈	洋葱	,	蒜	和	胡椒	.

将洋葱、大蒜和辣椒切碎。

[fraɪ][ɪn] ['ʃɔ:rtnɪŋ] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .

Fry	**in**	**shortening**	**until**	**golden**	**brown**	**.**
炒	在	缩短	直到	金的	棕色的	.

用起酥油煎至金黄色。

[ˌeɪ di: 'di:] [mi:t] [ænd; ənd] ['si:zniŋz] .

Add	**meat**	**and**	**seasonings**	**.**
添加	肉	和	调味料	.

加入肉和调味料。

[stɜ:r][ænd; ənd][fraɪ][fɔ:r; fər][faɪv] ['mɪnɪts] .

Stir	**and**	**fry**	**for**	**5**	**minutes**	**.**
搅拌	和	炒	为了	5	分钟	.

翻炒5分钟。

[mɪks] [su:p] [ænd; ənd]['wɔ:tər] .

Mix	**soup**	**and**	**water**	**.**
混合	汤	和	水	.

将汤料和水混合。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [mi:t] ['mɪkstʃər] , [stɜ:r] [wel] .

Add	**to**	**meat**	**mixture**	**,**	**stir**	**well**	**.**
添加	到	肉	混合物	,	搅拌	出色地	.

加入肉馅中，搅拌均匀。

[pʊt] [hæf] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni][ɪn] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Put	**half**	**of**	**macaroni**	**in**	**baking**	**dish**	**.**
放	一半	的	通心粉	在	烘烤	盘子	.

将一半通心粉放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃi:z] .

Sprinkle	**with**	**cheese**	**.**
撒	和	奶酪	.

撒上奶酪。

[ˌeɪ di: 'di:] ['leɪər] [mi:t] .

Add	**layer**	**meat**	**.**
添加	层	肉	.

铺上一层肉。

[meɪk] ['leɪər] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni] , [tʃi:z] [ænd; ənd] [mi:t] [ə'gen] , ['seɪvɪŋ] [aʊt] [sʌm; səm] [tʃi:z]

Make	**layer**	**of**	**macaroni**	**,**	**cheese**	**and**	**meat**	**again**	**,**	**saving**	**out**	**some**	**cheese**
制作	层	的	通心粉	,	奶酪	和	肉	再次	,	保存	出去	一些	奶酪

[fɔ:r; fər][ðə; ði][tɑ:p] .

for	**the**	**top**	**.**
为了	这	顶部	.

再次铺上一层通心粉、奶酪和肉，留一些奶酪放在最上面。

[ə'reɪndʒ] ['kɑ:liflaʊər] ['flaʊərɪts] ['oʊvər][tɑ:p] .

Arrange	**cauliflower**	**flowerets**	**over**	**top**	**.**
安排	菜花	小花	超过	顶部	.

将花椰菜小花摆放在顶部。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] [tʃi:z] .

Sprinkle	**with**	**cheese**	**.**
撒	和	奶酪	.

撒上奶酪。

['kʌvər] [dɪʃ] .
Cover dish .
覆盖 盘子 .

盖上盖子。

[kʊk] [ɪn] ['mɑːdərətli] [hɑːt]['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) - ['mɪnɪts] .
Cook in moderately hot oven (375 degrees F .) 25 minutes .
厨师 在 中等程度 热的 烤箱 (- 学位 F .) - 分钟 .

在中等温度的烤箱（375华氏度）中烤25分钟。

[rɪ'muːv] ['kʌvər] .
Remove cover .
消除 覆盖 .

取下盖子。

[beɪk] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] [ʌn'tɪl] ['naɪsli] [braʊn] .
Bake 10 minutes longer until nicely browned .
烤 - 分钟 更长 直到 很好 棕色 .

再烤10分钟，直到表面呈金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [griːn] ['sæləd][ænd; ənd] [dɪ'zɜːrt] . [naɪn]
Serve with a green salad and dessert . 9
服务 和 一个 绿色的 沙拉 和 甜点 . 9

配以蔬菜沙拉和甜点。9

[fraɪd] [kræbz] [ɪ'tæliən] [staɪl]
FRIED CRABS ITALIAN STYLE
油煎 螃蟹 意大利语 风格

意式炸蟹

[ðɪs] ['resəpi][ɪz][fɔːr; fər][sɪks][kræbz] .
This recipe is for six crabs .
这 食谱 是 为了 六 螃蟹 .

这个食谱是做六只螃蟹的。

[ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['dʌbld] [fɔːr; fər][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['fæməli] .
It may be doubled for a large family .
它 可能 是 双倍 为了 一个 大的 家庭 .

大家庭的话，可以加倍。

[rɪ'muːv] [bæks] [frʌm; frəm][kræbz] , [wɑːʃ] [wel] [ænd; ənd][set][ə'saɪd] .
Remove backs from crabs , wash well and set aside .
消除 背部 从 螃蟹 , 洗 出色地 和 放 旁边 .

去掉螃蟹的背甲，洗净后放在一旁。

½ [kʌp] ['greɪtɪd]['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]
½ cup grated parmesan cheese
½ 杯子 磨碎的 帕尔马干酪 奶酪

半杯磨碎的帕玛森奶酪

½ ['tiːspuːn] ['gɑːrlɪk][sɔːlt]
½ teaspoon garlic salt
½ 茶匙 蒜 盐

½茶匙蒜盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 teaspoon salt
1 茶匙 盐

1茶匙盐

½ ['tiːspuːn] [blæk] ['pepər]
½ teaspoon black pepper
½ 茶匙 黑色的 胡椒

半茶匙黑胡椒

[mɪks][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [tə'geðər] [wel] [ænd; ənd][ə'saɪd] .

Mix	**the**	**ingredients**	**together**	**well**	**and**	**aside**	**.**
混合	这	原料	一起	出色地	和	旁边	.

将所有材料混合均匀，放在一旁备用。

[teɪk] [sɪks] [kloʊvz] [ʌv; əv]['gɑːrlɪk][ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] ,

Take	**6**	**cloves**	**of**	**garlic**	**and**	**cut**	**into**	**small**	**pieces**	**,**
拿	6	丁香	的	蒜	和	切	进入	小的	件	,

取6瓣大蒜，切成小块，

[daɪs] ¼ [ʌv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] [ˌmɑːtsə'relə] [tʃiːz] [bɔːl] .

dice	**¼**	**of**	**a**	**small**	**mozzarella**	**cheese**	**ball**	**.**
骰子	¼	的	一个	小的	马苏里拉奶酪	奶酪	球	.

将四分之一小马苏里拉奶酪球切成丁。

[teɪk] [kræbz][ænd; ənd] [stʌf] [wɪð; wɪθ] [tʃiːz] [ænd; ənd]['gɑːrlɪk][ɪn] ['miːti] [pɑːrt][ʌv; əv][kræbz] .

Take	**crabs**	**and**	**stuff**	**with**	**cheese**	**and**	**garlic**	**in**	**meaty**	**part**	**of**	**crabs**	**.**
拿	螃蟹	和	东西	和	奶酪	和	蒜	在	肉质的	部分	的	螃蟹	.

取螃蟹，在蟹肉较多的部分塞入奶酪和大蒜。

[dɪp] [stʌft] [kræbz][ɪn] ['siːznd] [eg] [ænd; ənd]['wɔːtər] , [ðen] [dɪp] [wel] [ɪn]['flaʊər]['mɪkstʃər] .

Dip	**stuffed**	**crabs**	**in**	**seasoned**	**egg**	**and**	**water**	**,**	**then**	**dip**	**well**	**in**	**flour**	**mixture**	**.**
蘸	填充	螃蟹	在	经验丰富的	蛋	和	水	,	然后	蘸	出色地	在	面粉	混合物	.

将酿蟹蘸上调味蛋液和水，然后裹上面粉混合物。

[fraɪ][ɪn] [diːp] [ɔɪl] [ʌn'tɪl]['goʊldən] [braʊn] .

Fry	**in**	**deep**	**oil**	**until**	**golden**	**brown**	**.**
炒	在	深的	油	直到	金的	棕色的	.

用大量油炸至金黄色。

[kraʊn] [oʊgoʊld] [miːt] [loʊf]

CROWN	**O'GOLD**	**MEAT**	**LOAF**
王冠	奥戈尔德	肉	面包

金冠肉饼

1½ [kʌps] [sɔːft] [bred] [krʌmz]

1½	**cups**	**soft**	**bread**	**crumbs**
1½	杯子	柔软的	面包	面包屑

1.5 杯软面包屑

1½ [paʊndz] [graʊnd] [liːn] [miːt]

1½	**pounds**	**ground**	**lean**	**meat**
1½	磅	地面	倾斜	肉

1.5磅瘦肉馅

[fɔːr] [eg] [joʊk]

4	**egg**	**yolks**
4	蛋	蛋黄

4个蛋黄

1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1½	**teaspoons**	**salt**
1½	茶匙	盐

1.5茶匙盐

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstərd]

2	**tablespoons**	**mustard**
2	汤匙	芥末

2汤匙芥末

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [prɪ'perd] ['hɔːrsrædɪʃ]

1½	**tablespoons**	**prepared**	**horseradish**
1½	汤匙	准备	辣根

1.5汤匙预制辣根酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['faɪnli] [daɪst] [griːn] ['pepər]
3 **tablespoons** **finely** **diced** **green** **pepper**
3 汤匙 精细地 切丁 绿色的 胡椒

3汤匙切碎的青椒

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [mɪnst] ['ʌnjən]
2 **tablespoons** **minced** **onion**
2 汤匙 剁碎 洋葱

2汤匙切碎的洋葱

⅓ [kʌp] ['kætsəp]
⅓ **cup** **catsup**
⅓ 杯子 番茄酱

三分之一杯番茄酱

[mɪks] [bred] [krʌmz] [wɪð; wɪθ] [miːt] , [kəm'baɪn] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn'griːdiənts] .
Mix **bread** **crumbs** **with** **meat** **,** **combine** **remaining** **ingredients** **.**
混合 面包 面包屑 和 肉 , 结合 其余的 原料 .

将面包屑与肉混合，再将剩余的食材混合。

[blend] ['ɪntuː] [miːt] - [bred] ['mɪkstʃər] .
Blend **into** **meat** **-** **bread** **mixture** **.**
混合 进入 肉 - 面包 混合物 .

拌入肉面包混合物中。

[pæk] ['laɪtli] ['ɪntuː][ə; eɪ][naɪn] - [ɪntʃ] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] -
Pack **lightly** **into** **a** **9** **-** **inch** **casserole** **and** **bake** **at** **325** **degrees** **for** **30**
盒 轻轻 进入 一个 9 - 英寸 沙锅 和 烤 在 - 学位 为了 -
['mɪnɪts] .
minutes **.**
分钟 .

将食材轻轻装入 9 英寸的砂锅中，在 325 度下烘烤 30 分钟。

[kraʊn] [oʊgoʊld] ['tɑːpɪŋ]
CROWN **O'GOLD** **TOPPING**
王冠 奥戈尔德 配料

金冠装饰

[fɔːr] [eg] [waɪts]
4 **egg** **whites**
4 蛋 白人

4个蛋清

½ ['tiːspuːn] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər]
½ **teaspoon** **cream** **of** **tartar**
½ 茶匙 奶油 的 鞑靼

½茶匙塔塔粉

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] ['mʌstərd]
4 **tablespoons** **mustard**
4 汤匙 芥末

4汤匙芥末

[biːt] [eg] [waɪts] [ʌn'tɪl] ['foʊmi] ; [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] [ʌv; əv]['tɑːrtər][ænd; ənd] [biːt] [ʌn'tɪl] ['veri] [stɪf] .
Beat **egg** **whites** **until** **foamy** **;** **add** **cream** **of** **tartar** **and** **beat** **until** **very** **stiff** **.**
打 蛋 白人 直到 泡沫状 ; 添加 奶油 的 鞑靼 和 打 直到 非常 僵硬的 .

将蛋白打发至起泡；加入塔塔粉，继续打发至非常硬挺。

[foʊld][ɪn] ['mʌstərd] [ænd; ənd][swɜːrl][ɑːn][hɑːt] [miːt] ;
Fold **in** **mustard** **and** **swirl** **on** **hot** **meat** **;**
折叠 在 芥末 和 漩涡 在 热的 肉 ;

拌入芥末酱，淋在热肉上；

[rɪˈtɜːrn] [tuː; tə]['ʌv(ə)n][ænd; ənd] [beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ɔːr][ʌn'tɪl] [tɪpt] [wɪð; wɪθ] [braʊn]

return	to	oven	and	bake	20	to	25	minutes	longer	,	or	until	tipped	with	brown	.
返回	到	烤箱	和	烤	-	到	-	分钟	更长	,	或者	直到	倾斜	和	棕色的	.

放回烤箱，再烤 20 至 25 分钟，或直至表面呈棕色。

[meɪks] [sɪks][tuː; tə][eɪt] ['sɜ˞ːvɪŋz] .

Makes	6	to	8	servings	.
制作	6	到	8	份量	.

可供 6 至 8 人食用。

['hæmbɜːrgər] - [raɪs] [dɪʃ]

HAMBURGER	-	RICE	DISH
汉堡包	-	米	盘子

汉堡饭

[daɪs] [ˌtuːˈtuː] ['miːdiəm] [saɪzd] ['ʌnjənz] , [wʌn]['sekʃ(ə)n]['gɑːrlɪk] , [ænd; ənd][wʌn] [griːn] [bel] ['pepər] .

Dice	2	medium	sized	onions	,	1	section	garlic	,	and	1	green	bell	pepper	.
骰子	2	中等的	尺寸	洋葱	,	1	部分	蒜	,	和	1	绿色的	钟	胡椒	.

将 2 个中等大小的洋葱、1 瓣大蒜和 1 个青椒切丁。

[fraɪ]['mɪkstʃər][ɪn][smɔːl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv]['mɑːrdʒərən][ʌn'tɪl] ['slaɪtli] ['tendər] .

Fry	mixture	in	small	amount	of	margarine	until	slightly	tender	.
炒	混合物	在	小的	数量	的	人造黄油	直到	轻微地	投标	.

将混合物加入少量人造黄油翻炒至略微变软。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] [paʊnd] [ʌv; əv]['hæmbɜːrgər] , [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] ['tiːspuːn] ['tʃɪli]

Add	1	pound	of	hamburger	,	salt	to	taste	,	and	2	teaspoons	chili
添加	1	磅	的	汉堡包	,	盐	到	品尝	,	和	2	茶匙	辣椒

['paʊdər] ;

powder	;
粉末	;

加入 1 磅牛肉馅、适量盐和 2 茶匙辣椒粉；

[kʊk] [ʌn'tɪl]['hæmbɜːrgər][ɪz] [dʌn] .

cook	until	hamburger	is	done	.
厨师	直到	汉堡包	是	完毕	.

把汉堡肉煮熟。

[ˌeɪ diː 'diː][eɪt] - [aʊns] [kæn; kən][ʌv; əv][təˈmeɪtoʊ] [sɔːs] [ænd; ənd]['iːkwəl] [əˈmaʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

Add	8	-	ounce	can	of	tomato	sauce	and	equal	amount	of	water	.
添加	8	-	盎司	能	的	番茄	酱	和	平等的	数量	的	水	.

加入 8 盎司罐装番茄酱和等量的水。

[ˌeɪ diː 'diː] ¼ [kʌp] [ˌʌnˈkʊkt] [raɪs] , [stɜːr]['mɪkstʃər] [wel] , ['kʌvər][ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] [raɪs][ɪz]

Add	¼	cup	uncooked	rice	,	stir	mixture	well	,	cover	and	cook	slowly	until	rice	is
添加	¼	杯子	生	米	,	搅拌	混合物	出色地	,	覆盖	和	厨师	缓慢地	直到	米	是

['tendər] .

tender	.
投标	.

加入 1/4 杯生米，搅拌均匀，盖上盖子，小火慢煮至米饭变软。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	hot	.
服务	热的	.

趁热食用。

['tʃɪkɪn] [məˈrɑːkoʊ]

CHICKEN	MOROCCO
鸡	摩洛哥

摩洛哥鸡肉

1½ ['teɪbəlˌspuːnz] [pə'priːkə]

1½	tablespoons	paprika
1½	汤匙	辣椒

1.5汤匙辣椒粉

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] ['dʒɪndʒər]

2	teaspoons	ginger
2	茶匙	姜

2茶匙姜

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]

1	teaspoon	salt
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[sʌm; səm] [blæk] ['pepər] ([mɪks])

some	black	pepper	(	mix	)
一些	黑色的	胡椒	(	混合	)

一些黑胡椒（混合）

[wʌn] [paʊnd] ['bʌtər] ([ɔːr][ˌtuː'tuː] [stɪks] ['bʌtər] [ænd; ənd][ˌtuː'tuː] [stɪks] ['mɑːrdʒərən] , [diˈpendiŋ] [ɑːn] [fæt][ɑːn] ['tʃɪkɪnz])

1	pound	butter	(	or	2	sticks	butter	and	2	sticks	margarine	,	depending	on	fat	on	chickens	)
1	磅	黄油	(	或者	2	棍子	黄油	和	2	棍子	人造黄油	,	取决于	在	胖的	在	鸡	)

1磅黄油（或2条黄油和2条人造黄油，取决于鸡的脂肪含量）

[pleɪs] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ] , [flæt] ['paɪreks] ['beɪkɪŋ] [dɪʃ] .

Place	pieces	of	chicken	in	a	large	,	flat	pyrex	baking	dish	.
地方	件	的	鸡	在	一个	大的	,	平坦的	派热克斯	烘烤	盘子	.

将鸡块放入一个大的、平底的耐热玻璃烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][ðə; ði][draɪ] [ɪn'griːdiənts] , [ðen] ['selәri] , ['ʌnjən] [ænd; ənd]['gɑːrlɪk] .

Sprinkle	with	the	dry	ingredients	,	then	celery	,	onion	and	garlic	.
撒	和	这	干燥	原料	,	然后	芹菜	,	洋葱	和	蒜	.

撒上干料，然后撒上芹菜、洋葱和大蒜。

[pɔːr] ['oʊvər] ['pɑːrʃəli] [meltid] ['ʃɔːrtnɪŋ] .

Pour	over	partially	melted	shortening	.
倒	超过	部分	融化	缩短	.

淋在部分融化的起酥油上。

['kʌvər] ['taɪtli] [wɪð; wɪθ][fɔɪl][ænd; ənd] [beɪk] [ˌtuː'tuː]['aʊərz][æt; ət] - [dɪ'griːz] .

Cover	tightly	with	foil	and	bake	2	hours	at	275	degrees	.
覆盖	紧紧	和	挫败	和	烤	2	小时	在	-	学位	.

用锡纸严密包裹，在 275 度下烘烤 2 小时。

['twenti] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] [dʌn] , [ʌn'kʌvər] [ænd; ənd] [beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [tuː; tə] [braʊn] .

Twenty	minutes	before	done	,	uncover	and	bake	at	450	degrees	to	brown	.
二十	分钟	前	完毕	,	揭露	和	烤	在	-	学位	到	棕色的	.

烤好前二十分钟，揭开盖子，以 450 度烘烤至金黄色。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] : [melt] ⅛ [paʊnd] ['bʌtər] [ɪn] ['skɪlɪt] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['mɪnɪt] [raɪs] ,

Serve	with	:	Melt	⅛	pound	butter	in	skillet	,	add	1	cup	of	minute	rice	,
服务	和	:	熔化	⅛	磅	黄油	在	煎锅	,	添加	1	杯子	的	分钟	米	,

搭配食用：在煎锅中融化⅛磅黄油，加入1杯速食米饭，

[sʌm; səm] ['pepər] , ½ ['ti:spu:n] ['paʊdərd] [taɪm] [ɔ:r]['mɑ:rdʒərəm] , [ˌtu:'tu:] [smɔ:l] [bʌdz] [ʌv; əv]['gɑ:rlɪk]
some **pepper** **,** **½** **teaspoon** **powdered** **thyme** **or** **marjoram** **,** **2** **small** **buds** **of** **garlic**
一些 胡椒 , ½ 茶匙 粉末状 百里香 或者 马郁兰 , 2 小的 花蕾 的 蒜
— [braʊn] .
— **brown** **.**
— 棕色的 .

少许胡椒粉，½ 茶匙百里香粉或马郁兰粉，2 小瓣棕色蒜瓣。

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][ˌʌndaɪ'lu:tɪd] [klɪr] [ˌkɑ:nsə'meɪ] .
Add **1** **can** **of** **undiluted** **clear** **consomme** **.**
添加 1 能 的 未稀释的 清除 清汤 .

加入1罐未稀释的清汤。

[brɪŋ] [tu:; tə][bɔɪl] , ['kʌvər] .
Bring **to** **boil** **,** **cover** **.**
带来 到 熬 , 覆盖 .

煮沸后，盖上盖子。

[kʌt] [ɔ:f]['faɪər][ænd; ənd] [li:v] [ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] ['tʃɪkɪn] .
Cut **off** **fire** **and** **leave** **until** **ready** **to** **serve** **with** **chicken** **.**
切 离开 火 和 离开 直到 准备好 到 服务 和 鸡 .

关火，静置至鸡肉准备好上桌时即可。

[ɪ'tæliən] [spə'geti]
ITALIAN **SPAGHETTI**
意大利语 意大利细面条

意大利意大利面

1½ [paʊndz] [ʌv; əv]['hæmbɜ:rgər]
1½ **pounds** **of** **hamburger**
1½ 磅 的 汉堡包

1.5磅汉堡肉

[wʌn] ['pækɪdʒ] [spə'geti]
1 **package** **spaghetti**
1 包裹 意大利细面条

包意大利面

¼ [paʊnd] ['bʌtər]
¼ **pound** **butter**
¼ 磅 黄油

¼磅黄油

[wʌn][lɑ:rdʒ][kæn; kən][tə'meɪtoʊz]
1 **large** **can** **tomatoes**
1 大的 能 西红柿

1大罐番茄

[wʌn] [smɔ:l] ['gɑ:rlɪk] [bʌd]
1 **small** **garlic** **bud**
1 小的 蒜 芽

1个小蒜瓣

[pɪntʃ] [i:tʃ] [red] ['pepər] [ænd; ənd] [kloʊvz]
pinch **each** **red** **pepper** **and** **cloves**
捏 每个 红色的 胡椒 和 丁香

捏住每个红辣椒和丁香。

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['ʃʊgər]
2 **tablespoons** **sugar**
2 汤匙 糖

2汤匙糖

['sɪmər] [miːt] , [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] ['siːzənɪŋ] [ˌtuː'tuː]['aʊərz] .

Simmer	**meat**	**,**	**tomatoes**	**and**	**seasoning**	**2**	**hours**	**.**
煨	肉	,	西红柿	和	调料	2	小时	.

将肉、西红柿和调味料炖煮 2 小时。

[ˌeɪ diː 'diː] [spə'geti] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] .

Add	**spaghetti**	**which**	**has**	**been**	**cooked**	**.**
添加	意大利细面条	哪个	有	到过	煮熟	.

加入煮熟的意大利面。

[let] ['sɪmər] [fɔːr; fər] ½ ['aʊər][ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Let	**simmer**	**for**	**½**	**hour**	**and**	**serve**	**with**	**grated**	**cheese**	**.**
让	煨	为了	½	小时	和	服务	和	磨碎的	奶酪	.

小火慢炖半小时，撒上磨碎的奶酪即可食用。

['devəld] [kræbz]

DEVILED	**CRABS**
魔鬼	螃蟹

魔鬼蟹

½ [paʊnd] [kræb] [miːt]

½	**pound**	**crab**	**meat**
½	磅	螃蟹	肉

半磅蟹肉

[ˌtuː'tuː][hɑːrd] [kʊkt] [egz] ['greɪtɪd]

2	**hard**	**cooked**	**eggs**	**grated**
2	难的	煮熟	鸡蛋	磨碎的

2个煮熟的鸡蛋磨碎

¼ [kʌp] ['toʊstɪd] [bred] [krʌmz]

¼	**cup**	**toasted**	**bread**	**crumbs**
¼	杯子	烤过的	面包	面包屑

¼ 杯烤面包屑

[wʌn] ['tiːspuːn] ['lemən] [dʒuːs]

1	**teaspoon**	**lemon**	**juice**
1	茶匙	柠檬	汁

1茶匙柠檬汁

[ə; eɪ] [fjuː] [drɑːps][ʌv; əv]['gɑːrlɪk][dʒuːs]

a	**few**	**drops**	**of**	**garlic**	**juice**
一个	很少	滴	的	蒜	汁

几滴蒜汁

[dæʃ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər]

dash	**of**	**cayenne**	**pepper**
短跑	的	辣椒	胡椒

少许辣椒粉

['lev(ə)l] ['teɪblspuːn] ['tʃɪli] [sɔːs]

level	**tablespoon**	**chili**	**sauce**
等级	汤匙	辣椒	酱

一平勺辣椒酱

['mʌʃrʊm] [suːp] [tuː; tə]['mɔɪs(ə)n]

mushroom	**soup**	**to**	**moisten**
蘑菇	汤	到	濡

用蘑菇汤润湿

[mɪks][ɪn'taɪər]['resəpi] [tə'geðər] .

Mix	**entire**	**recipe**	**together**	**.**
混合	全部的	食谱	一起	.

将所有材料混合在一起。

[fɪl] ['ʃɛlz] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər][ænd; ənd][tɑ:p][wɪð; wɪθ] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][dɑ:t][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] .

Fill	shells	with	mixture	and	top	with	bread	crumbs	and	dot	with	butter	.
充满	贝壳	和	混合物	和	顶部	和	面包	面包屑	和	点	和	黄油	.

将混合物填入贝壳面中，撒上面包屑，点缀上黄油。

[beɪk] [fɔ:r; fər] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔ:r] [ʌn'tɪl] [braʊn] [ɪn] - [dɪ'gri:] ['ʌv(ə)n] .

Bake	for	about	20	minutes	or	until	brown	in	350	degree	oven	.
烤	为了	关于	-	分钟	或者	直到	棕色的	在	-	程度	烤箱	.

在 350 度烤箱中烘烤约 20 分钟或直至呈棕色。

[ðɪs] ['resəpi] [ɪz] ['kwɪkli] [meɪd] [ænd; ənd] [meɪ] [bi:; bi] [ə'laʊd] [tu:; tə][stænd][ɪn]['aɪsbɑ:ks] ['sevrəl] ['aʊərz]

This	recipe	is	quickly	made	and	may	be	allowed	to	stand	in	icebox	several	hours
这	食谱	是	迅速地	制成	和	可能	是	允许	到	站立	在	冰箱	一些	小时

[bɪ'fɔ:r] ['kʊkɪŋ] . -

before	cooking	.	10
前	烹饪	.	-

这道菜做法简单快捷，做好后可以放在冰箱里冷藏几个小时再烹饪。10

[ʃrɪmp] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] [ˌdʒæmbə'laɪə]

SHRIMP	AND	OYSTER	JAMBALAYA
虾	和	牡蛎	什锦饭

虾和牡蛎什锦饭

[θri:] [kʌps] [rɔ:] [raɪs]

3	cups	raw	rice
3	杯子	生的	米

3杯生米

½ [paɪnt] ['ɔɪstər] , [dreɪn] ; [rɪ'zɜ:rv] ['lɪkwɪd]

½	pint	oysters	,	drain	;	reserve	liquid
½	品脱	牡蛎	,	流走	;	预订	液体

半品脱牡蛎，沥干；保留汁液

¼ [kʌp] ['kʊkɪŋ] [ɔɪl]

¼	cup	cooking	oil
¼	杯子	烹饪	油

¼ 杯食用油

[wʌn] [paʊnd] [freʃ] [ʃrɪmp] , [kli:nd] [ænd; ənd] [dɪ'veɪn]

1	pound	fresh	shrimp	,	cleaned	and	deveined
1	磅	新鲜的	虾	,	已清洗	和	去筋

1磅新鲜虾，已清洗去虾线

[ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz] ['bʌtər]

2	tablespoons	butter
2	汤匙	黄油

2汤匙黄油

¼ [kʌp] ['flaʊər]

¼	cup	flour
¼	杯子	面粉

¼ 杯面粉

½ [kʌp] ['seləri] , [tʃɑ:pt] [faɪn]

½	cup	celery	,	chopped	fine
½	杯子	芹菜	,	切碎	美好的

半杯切碎的芹菜

[wʌn][lɑ:rdʒ] ['ʌnjən] , [tʃɑ:pt] [faɪn]

1	large	onion	,	chopped	fine
1	大的	洋葱	,	切碎	美好的

1个大洋葱，切碎

½ [kʌp] [kænd] [hoʊl] [tə'meɪtoʊz]
½ cup canned whole tomatoes
½ 杯子 罐装 所有的 西红柿

半杯罐装整番茄

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] , [mæʃt]
1 clove garlic , mashed
1 丁香 蒜 , 捣碎

1瓣蒜，捣碎

[wʌn] [beɪ] [liːf] , ['ɑːpʃən(ə)l]
1 bay leaf , optional
1 湾 叶子 , 选修的

1片月桂叶（可选）

[wʌn] [pə'mentoʊ] , [tʃɑːpt]
1 pimiento , chopped
1 辣椒 , 切碎

1个甜椒，切碎

¼ [kʌp] ['pɑːrsli] , [tʃɑːpt]
¼ cup parsley , chopped
¼ 杯子 香菜 , 切碎

¼ 杯切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
1 teaspoon Worcestershire sauce
1 茶匙 伍斯特郡 酱

1茶匙伍斯特沙司

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]
salt and pepper to taste
盐 和 胡椒 到 品尝

盐和胡椒粉适量

[kʊk] [raɪs] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə] [də'rekʃ(ə)nz] [ɑːn] ['pækɪdʒ] , [set] [ə'saɪd] .
Cook rice according to directions on package , set aside .
厨师 米 根据 到 方向 在 包裹 , 放 旁边 .

按照包装上的说明煮熟米饭，盛出备用。

[hiːt] ['bʌtər] [ɪn] ['sɔːspæn] , [ˌeɪ diː 'diː] [ʃrɪmp] , [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd]
Heat butter in saucepan , add shrimp , cook 5 minutes ; add oysters , and
热 黄油 在 平底锅 , 添加 虾 , 厨师 5 分钟 ; 添加 牡蛎 , 和
[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] ;
cook 5 minutes longer ;
厨师 5 分钟 更长 ;

在平底锅中加热黄油，加入虾，煮5分钟；加入牡蛎，再煮5分钟；

[set] [ə'saɪd] .
set aside .
放 旁边 .

放在一边。

[hiːt] [ɔɪl] [ɪn] [lɑːrdʒ] ['hevi] ['skɪlɪt] , [wɪð; wɪθ] [taɪt] ['fɪtɪŋ] [lɪd] .
Heat oil in large heavy skillet , with tight fitting lid .
热 油 在 大的 重的 煎锅 , 和 紧的 配件 盖 .

在大而厚的煎锅中加热油，并盖上严实的锅盖。

[meɪk] [ə; eɪ] [ruː] [baɪ] ['ædɪŋ] [ðə; ði] ['flaʊər] ; [stɜːr] ['kɑːnstəntli] [tɪl] ['goʊldən] [braʊn] .
Make a roux by adding the flour ; stir constantly till golden brown .
制作 一个 鲁 经过 添加 这 面粉 ; 搅拌 不断地 直到 金的 棕色的 .

加入面粉制成面糊；不断搅拌至金黄色。

[teɪk] [pɑːt] [ɔːf] [ðə; ði] ['faɪər] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['seləri] .

Take	**pot**	**off**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**add**	**onions**	**and**	**celery**	**.**
拿	锅	离开	这	火	,	和	添加	洋葱	和	芹菜	.

将锅从火上移开，加入洋葱和芹菜。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] ['vedʒtəb(ə)lz] [ɑːr; ər] ['wɪðərd] .

Stir	**until**	**vegetables**	**are**	**withered**	**.**
搅拌	直到	蔬菜	是	干枯	.

搅拌至蔬菜变软。

[ˌeɪ diː 'diː] [tə'meɪtoʊz] , [beɪ] [liːf] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] .

Add	**tomatoes**	**,**	**bay**	**leaf**	**and**	**garlic**	**.**
添加	西红柿	,	湾	叶子	和	蒜	.

加入西红柿、月桂叶和大蒜。

[stɜːr] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

Stir	**a**	**few**	**minutes**	**.**
搅拌	一个	很少	分钟	.

搅拌几分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] [kʊkt] [raɪs] [tuː; tə] ['mɪkstʃər] , [stɜːr] ['iːvnli] .

Add	**cooked**	**rice**	**to**	**mixture**	**,**	**stir**	**evenly**	**.**
添加	煮熟	米	到	混合物	,	搅拌	均匀地	.

将煮好的米饭加入混合物中，搅拌均匀。

[ˌeɪ diː 'diː] [kʊkt] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] ['ɔɪstər] .

Add	**cooked**	**shrimp**	**and**	**oysters**	**.**
添加	煮熟	虾	和	牡蛎	.

加入煮熟的虾和牡蛎。

['siːz(ə)n] [tuː; tə] [teɪst] .

Season	**to**	**taste**	**.**
季节	到	品尝	.

根据个人口味调味。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [lɪd] .

Cover	**with**	**lid**	**.**
覆盖	和	盖	.

盖上盖子。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hiːt] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .

Cook	**over**	**low**	**heat**	**about**	**10**	**minutes**	**.**
厨师	超过	低的	热	关于	-	分钟	.

小火煮约10分钟。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wustəʃiə] [sɔːs] , ['pɑːrsli] [ænd; ənd] [pə'mentoʊ] .

Add	**Worcestershire**	**sauce**	**,**	**parsley**	**and**	**pimiento**	**.**
添加	伍斯特郡	酱	,	香菜	和	辣椒	.

加入伍斯特沙司、欧芹和甜椒。

[sɜːrv] [hɑːt] .

Serve	**hot**	**.**
服务	热的	.

趁热食用。

[ʃrɪmp] ['tʃaʊdər]

SHRIMP	**CHOWDER**
虾	浓汤

虾浓汤

[θriː] ['miːdiəm] ['ʌnjənz] , [slaɪst]

3	**medium**	**onions**	**,**	**sliced**
3	中等的	洋葱	,	切片

3个中等大小的洋葱，切片

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [fæt]
3 **tablespoons** **fat**
3 汤匙 胖的

3汤匙脂肪

[wʌn] [kʌp] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]
1 **cup** **boiling** **water**
1 杯子 沸腾 水

杯沸水

[faɪv] ['miːdiəm] [pə'tetoz]
5 **medium** **potatoes**
5 中等的 土豆

5个中等大小的土豆

[θriː] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
3 **teaspoons** **salt**
3 茶匙 盐

3茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] [paʊnd] [freʃ] [ʃrɪmp]
1 **pound** **fresh** **shrimp**
1 磅 新鲜的 虾

1磅鲜虾

[wʌn] [kwɔːrt] [mɪlk] , ['hiːtɪd]
1 **quart** **milk** **,** **heated**
1 夸脱 牛奶 , 加热

1夸脱牛奶，加热

[wʌn] [kʌp] (1¼ [paʊnd]) ['greɪtɪd] ['prɑːsest] [ə'merɪkən] ['tʃedər] [tʃiːz]
1 **cup** **(** **1¼** **pound** **)** **grated** **processed** **American** **Cheddar** **cheese**
1 杯子 (1¼ 磅) 磨碎的 已处理 美国人 切达干酪 奶酪

杯（1¼ 磅）磨碎的加工美式切达奶酪

[ˌtuːˈtuː] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['pɑːrsli]
2 **tablespoon** **minced** **parsley**
2 汤匙 剁碎 香菜

2汤匙切碎的欧芹

[soʊ'teɪ] ['ʌnjənz] [ɪn] [hɑːt] [fæt] [ɪn] [diːp] ['ket(ə)l] [ʌn'tɪl] ['tendər] .
Sauté **onions** **in** **hot** **fat** **in** **deep** **kettle** **until** **tender** **.**
炒 洋葱 在 热的 胖的 在 深的 壶 直到 投标 .

在大锅中用热油炒洋葱至软烂。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ðen] [slaɪst] [pə'tetoz] , [sɔːlt] , ['pepər] .
Add **boiling** **water** **,** **then** **sliced** **potatoes** **,** **salt** **,** **pepper** **.**
添加 沸腾 水 , 然后 切片 土豆 , 盐 , 胡椒 .

加入沸水，然后加入土豆片、盐和胡椒粉。

['sɪmər] , ['kʌvərd] , - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] ['tendər] .
Simmer **,** **covered** **,** **15** **minutes** **or** **until** **potatoes** **are** **tender** **.**
煨 , 涵盖 , - 分钟 或者 直到 土豆 是 投标 .

盖上锅盖，小火慢炖 15 分钟或直至土豆变软。

[ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [ʃrɪmp] , [kʊkt] [wɪð; wɪθ] [ˈvɪsərə] [rɪˈmuːvd] , [ðə; ði][hɑːt][mɪlk][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði]

Then	**add**	**shrimp**	**,**	**cooked**	**with**	**viscera**	**removed**	**,**	**the**	**hot**	**milk**	**in**	**which**	**the**
然后	添加	虾	,	煮熟	和	内脏	已移除	,	这	热的	牛奶	在	哪个	这

[tʃiːz] [hæz; həz] [bɪn] [meltid] ,

cheese	**has**	**been**	**melted**	**,**
奶酪	有	到过	融化	,

然后加入去内脏的煮熟的虾，以及融化了奶酪的热牛奶。

[ænd; ənd] [ˈpɑːrsli] .

and	**parsley**	**.**
和	香菜	.

还有欧芹。

[sɜːrv] [æt; ət][wʌns] .

Serve	**at**	**once**	**.**
服务	在	一次	.

立即食用。

[stʌft] [təˈmeɪtoʊz] [wɪð; wɪθ] [ʃrɪmp]

STUFFED	**TOMATOES**	**WITH**	**SHRIMP**
填充	西红柿	和	虾

虾仁酿番茄

[wʌn] [paʊnd] [ʃrɪmp]

1	**pound**	**shrimp**
1	磅	虾

1磅虾

[fɔːr][lɑːrdʒ][təˈmeɪtoʊz]

4	**large**	**tomatoes**
4	大的	西红柿

4个大番茄

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈʌnjənz]

½	**cup**	**chopped**	**onions**
½	杯子	切碎	洋葱

半杯切碎的洋葱

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [ʃəˈlɔts]

¼	**cup**	**chopped**	**shallots**
¼	杯子	切碎	小葱

¼ 杯切碎的红葱头

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈseləri]

½	**cup**	**chopped**	**celery**
½	杯子	切碎	芹菜

半杯切碎的芹菜

¼ [kʌp] [tʃɑːpt] [ˈpɑːrsli]

¼	**cup**	**chopped**	**parsley**
¼	杯子	切碎	香菜

¼ 杯切碎的欧芹

½ [kʌp] [tʃɑːpt] [griːn] [ˈpepər]

½	**cup**	**chopped**	**green**	**pepper**
½	杯子	切碎	绿色的	胡椒

半杯切碎的青椒

[wʌn][kloʊv]['gɑːrlɪk] [tʃɑːpt] [faɪn]

1	**clove**	**garlic**	**chopped**	**fine**
1	丁香	蒜	切碎	美好的

1瓣蒜，切碎

½ ['tiːspuːn] ['lɔri] ['siːzənɪŋ]
½ teaspoon Lawry seasoning
½ 茶匙 劳里 调料

½ 茶匙劳里调味料

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
½ teaspoon salt
½ 茶匙 盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ teaspoon pepper
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[wʌn] ['tiːspuːn] ['ʃʊgər]
1 teaspoon sugar
1 茶匙 糖

1茶匙糖

½ [blɑːk] ['mɑːrdʒərən]
½ block margarine
½ 堵塞 人造黄油

半块人造黄油

½ [kʌp] [bred] [krʌmz]
½ cup bread crumbs
½ 杯子 面包 面包屑

半杯面包屑

[bɔɪl] [ʃrɪmp] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
Boil shrimp until done , about 10 minutes .
熬 虾 直到 完毕 , 关于 - 分钟 .

将虾煮熟，大约10分钟。

[piːl] , [dɪ'veɪn] [ænd; ənd] [tʃɑːp] [faɪn] .
Peel , devein and chop fine .
果皮 , 德文 和 劈 美好的 .

去皮、去筋、切碎。

[wɑːʃ] [tə'meɪtoʊz] [ænd; ənd] [slaɪs] [ɔːf] [tɑːps] [ænd; ənd] [skuːp] [aʊt] [miːt] ['liːvɪŋ] ['ʃɛlz] [fɔːr; fər] ['fɪlɪŋ]
Wash tomatoes and slice off tops and scoop out meat leaving shells for filling
洗 西红柿 和 片 离开 最高额 和 舀 出去 肉 离开 贝壳 为了 填充
['leɪtər] .
later .
之后 .

将西红柿洗净，切掉顶部，挖出果肉，留下果皮稍后填充。

[tʃɑːp] [tə'meɪtoʊ] [miːt] [ɪn] [faɪn] ['piːsɪz] .
Chop tomato meat in fine pieces .
劈 番茄 肉 在 美好的 件 .

将番茄肉切成细丁。

[melt] ['mɑːrdʒərən] [ɪn] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] ['siːzniŋz] [ɪk'sept] [bred] [krʌmz] .
Melt margarine in saucepan and add all seasonings except bread crumbs .
熔化 人造黄油 在 平底锅 和 添加 全部 调味料 除了 面包 面包屑 .

在平底锅中融化人造黄油，加入除面包屑外的所有调味料。

[soʊ'teɪ] [tɪl] ['tendər] [nɑːt] [braʊn] .
Sauté till tender not brown .
炒 直到 投标 不是 棕色的 .

翻炒至软嫩但不要变色。

[ˌeɪ diː 'diː] [rɔː] [tə'meɪtoʊ] [miːt] [tuː; tə] ['siːzənɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] ['ʃʊgər] ,

Add	raw	tomato	meat	to	seasoning	,	add	sugar	,
添加	生的	番茄	肉	到	调料	,	添加	糖	,

加入生番茄肉调味，加入糖，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] ['kʊkɪŋ] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['lɪkwɪd] [kʊks] [daʊn]

salt	and	pepper	and	continue	cooking	about	20	minutes	or	until	liquid	cooks	down
盐	和	胡椒	和	继续	烹饪	关于	-	分钟	或者	直到	液体	厨师	向下

.

:

.

加入盐和胡椒粉，继续煮约 20 分钟或直到汤汁收干。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ʃrɪmp] [ænd; ənd] [kən'tɪnjuː] [tuː; tə] [kʊk] [ə'baʊt] [fɔːr] ['mɪnɪts] .

Then	add	shrimp	and	continue	to	cook	about	4	minutes	.
然后	添加	虾	和	继续	到	厨师	关于	4	分钟	.

然后加入虾仁，继续煮约 4 分钟。

[teɪk] [frʌm; frəm] ['faɪər] , [ˌeɪ diː 'diː] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] ['θɪkən] ['mɪkstʃər] , ['seɪvɪŋ] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [θɜːrd]

Take	from	fire	,	add	bread	crumbs	to	thicken	mixture	,	saving	about	a	third
拿	从	火	,	添加	面包	面包屑	到	加厚	混合物	,	保存	关于	一个	第三

[ʌv; əv] [krʌmz] [fɔːr; fər] ['leɪtər] .

of	crumbs	for	later	.
的	面包屑	为了	之后	.

从火上移开，加入面包屑使混合物变稠，留出大约三分之一的面包屑备用。

['æftər] ['mɪksɪŋ] [bred] [krʌmz] [tuː; tə] ['mɪkstʃər] , [pʊt] [ɪn] [tə'meɪtoʊ] ['ʃɛlz] .

After	mixing	bread	crumbs	to	mixture	,	put	in	tomato	shells	.
后	混合	面包	面包屑	到	混合物	,	放	在	番茄	贝壳	.

将面包屑拌入混合物中，然后放入番茄壳中。

['sprɪŋk(ə)l] [rɪ'meɪnɪŋ] [bred] [krʌmz] [ɑːn] [tɑːp] [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] [ə'baʊt] -

Sprinkle	remaining	bread	crumbs	on	top	and	bake	in	moderate	oven	about	350
撒	其余的	面包	面包屑	在	顶部	和	烤	在	缓和	烤箱	关于	-

[dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] ,

degrees	for	25	or	30	minutes	,
学位	为了	-	或者	-	分钟	,

将剩余的面包屑撒在顶部，放入预热至350度的烤箱烘烤25至30分钟。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['ʃɛlz] [ə'pɪr] ['tendər] .

or	until	shells	appear	tender	.
或者	直到	贝壳	出现	投标	.

或者直到贝壳变软为止。

[səːvz] [fɔːr] .

Serves	4	.
服务	4	.

可供 4 人食用。

[ʃrɪmp] ['gʌmboʊ]

SHRIMP	GUMBO
虾	秋葵汤

什锦虾浓汤

[bɔɪl] 1½ [paʊndz] [ʃrɪmp] , [ðen] [piːl] ; [waɪl] [ʃrɪmp] [ɑːr; ər] ['bɔɪlɪŋ] :

Boil	1½	pounds	shrimp	,	then	peel	;	while	shrimp	are	boiling	:
熬	1½	磅	虾	,	然后	果皮	;	尽管	虾	是	沸腾	:

将1.5磅虾煮熟，然后剥壳；虾煮熟的同时：

[tʃɑːp] [ʌp] [ə; eɪ] [lɑːrdʒ] ['ʌnjən]

chop	up	a	large	onion
劈	向上	一个	大的	洋葱

将一个大洋葱切碎

[θriː]['slaɪsɪz][ʌv; əv]['beɪkən] [tʃɑːpt]

3	slices	of	bacon	chopped
3	切片	的	熏肉	切碎

3片培根切碎

[wʌn][hɑːt] ['pepər] [tʃɑːpt]

1	hot	pepper	chopped
1	热的	胡椒	切碎

1个切碎的辣椒

[braʊn] ['beɪkən][ʌn'tɪl][krɪsp] , [ˌeɪ diː 'diː]['ʌnjən] , [soʊ'teɪ] , [bʌt; bət][duː][nɑːt] [braʊn] .

Brown	bacon	until	crisp	,	add	onion	,	sauté	,	but	do	not	brown	.
棕色的	熏肉	直到	脆	,	添加	洋葱	,	炒	,	但	做	不是	棕色的	.

将培根煎至酥脆，加入洋葱翻炒，但不要煎至焦黄。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][kæn; kən][ʌv; əv][hɑːt]['roʊˌtɛl][tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd] ['pepər] , [wʌn][kæn; kən][ʌv; əv]

Add	a	can	of	hot	rotel	tomatoes	,	and	pepper	,	one	can	of
添加	一个	能	的	热的	罗特尔	西红柿	,	和	胡椒	,	一	能	的

[tə'meɪtoʊ] [sɔːs] ,

tomato	sauce	,
番茄	酱	,

加入一罐辣味番茄丁、胡椒粉和一罐番茄酱。

['sɪmər] [ɔːl] [tə'geðər] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ʃrɪmp] .

simmer	all	together	,	with	the	shrimp	.
煨	全部	一起	,	和	这	虾	.

将所有食材（包括虾）一起炖煮。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] [ʌv; əv]['flaʊər][fɔːr; fər] ['θɪkənɪŋ] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	one	tablespoon	of	flour	for	thickening	,	salt	and	pepper	to	taste	.
添加	一	汤匙	的	面粉	为了	增稠	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加入一汤匙面粉勾芡，加盐和胡椒粉调味。

[mɑːk] [ˌentʃi'lɑːdəz]

MOCK	ENCHILADAS
嘲笑	墨西哥辣酱玉米饼

仿制墨西哥辣酱玉米饼

[wʌn][kæn; kən]['hɑːmɪni]

1	can	hominy
1	能	玉米粥

1罐玉米粒

[wʌn][kæn; kən] ['tʃɪli] ([wɪ'ðaʊt] [biːnz])

1	can	chili	(	without	beans	)
1	能	辣椒	(	没有	豆子	)

1罐辣椒（不含豆子）

[pʊt] ['leɪər] [ʌv; əv]['hɑːmɪni][ænd; ənd] ['leɪər] [ʌv; əv] ['tʃɪli] .

Put	layer	of	hominy	and	layer	of	chili	.
放	层	的	玉米粥	和	层	的	辣椒	.

铺一层玉米粒，再铺一层辣椒。

['kʌvər] ['dʒenərəsli] [wɪð; wɪθ]['greɪtɪd] [ə'merɪkən] [tʃiːz] .

Cover	generously	with	grated	American	cheese	.
覆盖	慷慨地	和	磨碎的	美国人	奶酪	.

撒上大量磨碎的美式奶酪。

[rɪ'piːt] .

Repeat	.
重复	.

重复。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] . -
Bake **at** **325** **degrees** **for** **30** **minutes** **.** **11**
烤 在 - 学位 为了 - 分钟 . -

以325度烘烤30分钟。11

· ['sæləʤz] ·
· **SALADS** ·
· 沙拉 ·

· 沙拉 ·

[ə'merɪkən] [gəˈspɑːtʃoʊ]
AMERICAN **GAZPACHO**
美国人 西班牙凉菜汤

美式冷汤

[fɔːr] ['miːdiəm] - [smɔːl] ([ə'baʊt] 1⅛ [paʊndz]) [red] - [raɪp]['ʤuːsi][tə'meɪtoʊz]
4 **medium** **-** **small** **(** **about** **1⅛** **pounds** **)** **red** **-** **ripe** **juicy** **tomatoes**
4 中等的 - 小的 (关于 1⅛ 磅) 红色的 - 成熟 多汁的 西红柿

4个中等偏小（约1⅛磅）的红熟多汁番茄

[wʌn] [lɔːŋ] ([ə'baʊt] - [ɪntʃɪz]) [θɪn] ['kjuːkʌmbər] ([peəd])
1 **long** **(** **about** **10** **inches** **)** **thin** **cucumber** **(** **pared** **)**
1 长的 (关于 - 英寸) 薄的 黄瓜 (精简)

1根长约10英寸的细长黄瓜（去皮）

½ [ʌv; əv][ə; eɪ] ['miːdiəm] - [saɪzd] [griːn] ['pepər]
½ **of** **a** **medium** **-** **sized** **green** **pepper**
½ 的 一个 中等的 - 尺寸 绿色的 胡椒

半个中等大小的青椒

[wʌn] [red] ['ʌnjən] ([twaɪs] [ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][ə; eɪ]['wɔːlnʌt])
1 **red** **onion** **(** **twice** **the** **size** **of** **a** **walnut** **)**
1 红色的 洋葱 (两次 这 尺寸 的 一个 核桃)

个红洋葱（大小约为核桃的两倍）

[ˌtuː'tuː] [dreɪnd] [kænd] [pɪ'mjɛntoʊz]
2 **drained** **canned** **pimientos**
2 排水 罐装 辣椒

2个沥干水分的罐装甜椒

[wʌn] [smɔːl] ['gɑːrlɪk] [kloʊv]
1 **small** **garlic** **clove**
1 小的 蒜 丁香

1小瓣蒜

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['ɑːlɪv] [ɔɪl]
2 **tablespoons** **olive** **oil**
2 汤匙 橄榄 油

2汤匙橄榄油

[ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [strɔːŋ] [red] [waɪn] ['vɪnɪgər]
2 **teaspoons** **strong** **red** **wine** **vinegar**
2 茶匙 强的 红色的 葡萄酒 醋

2茶匙浓红酒醋

[wʌn] [kʌp] ['aɪsi] - [koʊld]['wɔːtər]
1 **cup** **icy** **-** **cold** **water**
1 杯子 冰冷的 - 寒冷的 水

杯冰水

[wʌn][tuː; tə] 1½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **to** **1½** **teaspoons** **salt**
1 到 1½ 茶匙 盐

1至1.5茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [waɪt] ['pepər]
¼ teaspoon white pepper
¼ 茶匙 白色的 胡椒

¼茶匙白胡椒粉

[rɪ'muːv] [skɪn] [frʌm; frəm] [tə'meɪtoʊz] ,
Remove skin from tomatoes ,
消除 皮肤 从 西红柿 ,

去除番茄皮

['æftər] ['dɪpɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ɔːr] ['wetɪŋ] [ænd; ənd] ['twəːliŋ] [ɑːn] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [fɔːrk] ['oʊvər] [ə; eɪ] [gæs]
after dipping in boiling water or wetting and twirling on a long fork over a gas
后 浸渍 在 沸腾 水 或者 润湿 和 旋转 在 一个 长的 叉 超过 一个 气体
[fleɪm] .
flame .
火焰 .

将面团浸入沸水中，或用长叉蘸湿后在煤气火焰上旋转。

[rɪ'zɜːrv] [hæf] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] , [hæf] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbər] , [ænd; ənd] [hæf] [ðə; ði] ['gɪv(ə)n] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]
Reserve half the tomatoes , half the cucumber , and half the given amount of
预订 一半 这 西红柿 , 一半 这 黄瓜 , 和 一半 这 给定 数量 的
[griːn] ['pepər] .
green pepper .
绿色的 胡椒 .

预留一半的西红柿、一半的黄瓜和一半的青椒。

['kwɔːrtər] [rɪ'meɪnɪŋ] [tə'meɪtoʊz] ; [slaɪs] [rɪ'meɪnɪŋ] ['kjuːkʌmbər] , [rɪ'meɪnɪŋ] [griːn] ['pepər] [ænd; ənd]
Quarter remaining tomatoes ; slice remaining cucumber , remaining green pepper and
四分之一 其余的 西红柿 ; 片 其余的 黄瓜 , 其余的 绿色的 胡椒 和
[ðə; ði] [hoʊl] ['ʌnjən] ;
the whole onion ;
这 所有的 洋葱 ;

将剩下的西红柿切成四瓣；将剩下的黄瓜、剩下的青椒和整个洋葱切片；

[pleɪs] [ɪn] ['blendər] [ɪn] [ðæt] ['ɔːrdər] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [pə'mentoʊ] , [piːld] [slaɪst] ['gɑːrlɪk] [kloʊv] , [ɔɪl]
place in blender in that order with 1 pimiento , peeled sliced garlic clove , oil
地方 在 混合器 在 那 命令 和 1 辣椒 , 去皮 切片 蒜 丁香 , 油
[ænd; ənd] ['vɪnɪgər] .
and vinegar .
和 醋 .

按此顺序将 1 个甜椒、去皮切片的蒜瓣、油和醋放入搅拌机中。

[blend] [æt; ət] [haɪ] [spiːd] [ʌn'tɪl] [smuːð] — [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['mɪnɪts] .
Blend at high speed until smooth — about 2 minutes .
混合 在 高的 速度 直到 光滑的 — 关于 2 分钟 .

高速搅拌至顺滑——约2分钟。

[ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] [ə'baʊt] 2½ [kʌps] .
There will be about 2½ cups .
那里 将要 是 关于 2½ 杯子 .

大约会有2.5杯。

[ˌeɪ diː 'diː] ['wɔːtər] , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] ; [tɜːrn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] 1½ - [kwɔːrt] [kən'teɪnər] .
Add water , 1 teaspoon salt and pepper ; turn into a 1½ - quart container .
添加 水 , 1 茶匙 盐 和 胡椒 ; 转动 进入 一个 1½ - 夸脱 容器 .

加入水、1茶匙盐和胡椒粉；倒入1.5夸脱的容器中。

[naɪf] - [tʃɑːp] ['ferli] [faɪn] , [ðə; ði] [rɪ'zɜːrvd] ['kjuːkʌmbər] , [rɪ'zɜːrvd] [griːn] ['pepər] [ænd; ənd]

Knife	**-**	**chop**	**fairly**	**fine**	**,**	**the**	**reserved**	**cucumber**	**,**	**reserved**	**green**	**pepper**	**and**
刀	-	劈	相当	美好的	,	这	预订的	黄瓜	,	预订的	绿色的	胡椒	和

[rɪ'meɪnɪŋ] [pə'mentoʊ] .

remaining	**pimiento**	**.**
其余的	辣椒	.

将预留的黄瓜、预留的青椒和剩余的甜椒用刀切成细末。

[ðer; ðər] [wɪl] [biː; bi] [ə'baʊt] 1½ [kʌps] ; [stɜːr]['ɪntuː] ['blendɪd] ['mɪkstʃər] .

There	**will**	**be**	**about**	**1½**	**cups**	**;**	**stir**	**into**	**blended**	**mixture**	**.**
那里	将要	是	关于	1½	杯子	;	搅拌	进入	混合	混合物	.

大约会有 1.5 杯；搅拌到混合物中。

[ˌeɪ diː 'diː] [ɪ'nʌf] [ʌv; əv] [rɪ'meɪnɪŋ] [sɔːlt] ([ɔːr] [mɔːr]) [tuː; tə] [suːt] [teɪst] .

Add	**enough**	**of**	**remaining**	**salt**	**(**	**or**	**more**	**)**	**to**	**suit**	**taste**	**.**
添加	足够的	的	其余的	盐	(	或者	更多的	)	到	套装	品尝	.

根据个人口味添加剩余的盐（或更多）。

['kʌvər] ['taɪtli] [ænd; ənd] [rɪ'frɪdʒəreɪt] [ʌn'tɪl] [tʃɪld] [ɔːr] [ˌoʊvər'naɪt] .

Cover	**tightly**	**and**	**refrigerate**	**until**	**chilled**	**or**	**overnight**	**.**
覆盖	紧紧	和	冷藏	直到	冷藏	或者	过夜	.

盖紧，放入冰箱冷藏至冰凉或过夜。

[æt; ət] ['sɜːrvɪŋ] [taɪm] , [pʊt] [æn; ən] [aɪs] [kjuːb] [ɪn] [iːtʃ] [kʌp] [ɔːr] [boʊl] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði]

At	**serving**	**time**	**,**	**put**	**an**	**ice**	**cube**	**in**	**each**	**cup**	**or**	**bowl**	**and**	**add**	**the**
在	服务	时间	,	放	一个	冰	立方体	在	每个	杯子	或者	碗	和	添加	这

[gə'spɑːtʃoʊ] .

gazpacho	**.**
西班牙凉菜汤	.

上菜时，在每个杯子或碗里放入一块冰块，然后倒入西班牙凉菜汤。

[meɪks] [fɔːr] [tuː; tə] [sɪks] ['sɝːvɪŋz] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [rɪ'freʃɪŋ] , ['kɔːrəl] - ['kʌlərd] [fɜːrst] [kɔːrs] ;

Makes	**4**	**to**	**6**	**servings**	**of**	**a**	**refreshing**	**,**	**coral**	**-**	**colored**	**first**	**course**	**;**
制作	4	到	6	份量	的	一个	令人耳目一新	,	珊瑚	-	有色	第一的	课程	;

可做4至6人份清爽的珊瑚色头盘；

[noʊ]['sæləd] ['niːdɪd] [wen] [gə'spɑːtʃoʊ][ɪz] [sɜːrvd] .

no	**salad**	**needed**	**when**	**gazpacho**	**is**	**served**	**.**
不	沙拉	需要	什么时候	西班牙凉菜汤	是	服务	.

享用西班牙凉菜汤时无需搭配沙拉。

['kæbɪdʒ] - ['kærət] ['sæləd]

CABBAGE	**-**	**CARROT**	**SALAD**
卷心菜	-	胡萝卜	沙拉

卷心菜胡萝卜沙拉

½ [kʌp] ['reɪzɪnz]

½	**cup**	**raisins**
½	杯子	葡萄干

半杯葡萄干

⅓ [kʌp] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l]

⅓	**cup**	**crushed**	**pineapple**
⅓	杯子	碎	菠萝

⅓ 杯碎菠萝

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz]

¼	**cup**	**mayonnaise**
¼	杯子	蛋黄酱

¼ 杯蛋黄酱

½	['miːdiəm]	[hed]	['kæbɪdʒ]	(	['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]	)
½	**medium**	**head**	**cabbage**	**(**	**shredded**	**)**
½	中等的	头	卷心菜	(	碎	)

半个中等大小的卷心菜（切丝）

[ˌtuːˈtuː][lɑːrdʒ]	[skreɪpt]	['kærəts]	(	['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd]	)
2	**large**	**scraped**	**carrots**	**(**	**shredded**	**)**
2	大的	刮擦	胡萝卜	(	碎	)

2根大胡萝卜，去皮切丝

[pʊt]	[ɔːl]	[ðə; ði]	['aɪtəmz]	['lɪstɪd]	[ə'bʌv]	[ɪn]	[dɪʃ]	[ænd; ənd]	[mɪks]	;	[sɔːlt]	[ænd; ənd]	['pepər]	[tuː; tə]	[teɪst]	.
Put	**all**	**the**	**items**	**listed**	**above**	**in**	**dish**	**and**	**mix**	**;**	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
放	全部	这	项目	列出	多于	在	盘子	和	混合	;	盐	和	胡椒	到	品尝	.

将以上所有食材放入盘中拌匀；根据口味加盐和胡椒粉。

[ˌmækəˈroʊni]	[ænd; ənd]	['sæmən]	['sæləd]
MACARONI	**AND**	**SALMON**	**SALAD**
通心粉	和	三文鱼	沙拉

通心粉和三文鱼沙拉

[wʌn]	['pækɪdʒ]	[ˌmækəˈroʊni]
1	**package**	**macaroni**
1	包裹	通心粉

包通心粉

[wʌn]	[kæn; kən]	['sæmən]
1	**can**	**salmon**
1	能	三文鱼

1罐鲑鱼

[ˌtuːˈtuː]	['teɪbəlˌspuːnz]	['greɪtɪd]	['ʌnjən]
2	**tablespoons**	**grated**	**onion**
2	汤匙	磨碎的	洋葱

2汤匙磨碎的洋葱

¼	[daɪst]	['seləri]
¼	**diced**	**celery**
¼	切丁	芹菜

¼ 切丁芹菜

[ˌtuːˈtuː][hɑːrd]	-	[kʊkt]	[egz]
2	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**
2	难的	-	煮熟	鸡蛋

2个煮熟的鸡蛋

[wʌn]	[kʌp]	['θaʊz(ə)nd]	['aɪlənd]	['dresɪŋ]
1	**cup**	**Thousand**	**Island**	**dressing**
1	杯子	千	岛	敷料

杯千岛酱

[bɔɪl]	[wʌn]	['pækɪdʒ]	[ˌmækəˈroʊni]	[ɪn]	['sɔːltɪd]	['wɔːtər]	[ʌnˈtɪl]	['tendər]	(	[əˈbaʊt]	['sɛvən]	['mɪnɪts]	)	.
Boil	**1**	**package**	**macaroni**	**in**	**salted**	**water**	**until**	**tender**	**(**	**about**	**7**	**minutes**	**)**	**.**
熬	1	包裹	通心粉	在	咸的	水	直到	投标	(	关于	7	分钟	)	.

将 1 包通心粉放入加盐的沸水中煮至软熟（约 7 分钟）。

[rɪns]	['ʌndər]	[koʊld]	['wɔːtər]	[spreɪ]	[tuː; tə]	[rɪˈmuːv]	['gʌmi]	['rezɪduː]	,	[dreɪn]	[ænd; ənd]	[set]	[əˈsaɪd]	[tuː; tə]
Rinse	**under**	**cold**	**water**	**spray**	**to**	**remove**	**gummy**	**residue**	**,**	**drain**	**and**	**set**	**aside**	**to**
冲洗	在下面	寒冷的	水	喷	到	消除	软糖	残留物	,	流走	和	放	旁边	到

[kuːl]	.
cool	**.**
凉爽的	.

用冷水喷淋冲洗以去除粘稠残留物，沥干水分，放在一旁冷却。

[mɪks] [tə'geðər] : [wʌn][kæn; kən]['sæmən] (['seprət] ['ɪntu:][baɪt] - [saɪz] [tʃʌŋks]) , [ˌtu:'tu:] ['teɪbəlˌspu:nz]

Mix	**together**	**:**	**1**	**can**	**salmon**	**(**	**separate**	**into**	**bite**	**-**	**size**	**chunks**	**)**	**,**	**2**	**tablespoons**
混合	一起	:	1	能	三文鱼	(	分离	进入	咬	-	尺寸	块	)	,	2	汤匙

['greɪtɪd] ['ʌnjən] , ½ [kʌp] ['seləri] ,

grated	**onion**	**,**	**½**	**cup**	**celery**	**,**
磨碎的	洋葱	,	½	杯子	芹菜	,

将以下食材混合在一起：1 罐鲑鱼（切成一口大小的块状）、2 汤匙磨碎的洋葱、½ 杯芹菜、

[ˌtu:'tu:][hɑ:rd] - [kʊkt] [egz] ([daɪst]) [ænd; ənd] [ɪ'nʌf] ['θaʊz(ə)nd] ['aɪlənd] ['dresɪŋ] [tu:; tə] [gɪv]

2	**hard**	**-**	**cooked**	**eggs**	**(**	**diced**	**)**	**and**	**enough**	**Thousand**	**Island**	**dressing**	**to**	**give**
2	难的	-	煮熟	鸡蛋	(	切丁	)	和	足够的	千	岛	敷料	到	给

['prɑ:pər] [kən'sɪstənsi] ([ə'baʊt][wʌn][kʌp]) .

proper	**consistency**	**(**	**about**	**1**	**cup**	**)**	**.**
恰当的	一致性	(	关于	1	杯子	)	.

2 个煮熟的鸡蛋（切丁）和适量的千岛酱，使其达到合适的稠度（约 1 杯）。

[ˌeɪ di: 'di:][tu:; tə] [ku:ld] [ˌmækə'roʊni] , ['mɪksɪŋ][wɪð; wɪθ][fɔ:rk] ,

Add	**to**	**cooled**	**macaroni**	**,**	**mixing**	**with**	**fork**	**,**
添加	到	冷却	通心粉	,	混合	和	叉	,

加入冷却后的通心粉中，用叉子搅拌均匀。

[ænd; ənd] [tʃɪl] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər][ʌn'tɪl] ['redi] [tu:; tə] [sɜ:rv] [wɪð; wɪθ] [raɪ] [t'raɪæŋglz][ɔ:r] [sɔ:l'ti:n] ['krækərz]

and	**chill**	**in**	**refrigerator**	**until**	**ready**	**to**	**serve**	**with**	**rye**	**triangles**	**or**	**saltine**	**crackers**
和	寒意	在	冰箱	直到	准备好	到	服务	和	黑麦	三角形	或者	苏打饼干	饼干

.

:

.

放入冰箱冷藏，待食用时可搭配黑麦三角面包或苏打饼干。

['skɪlɪt] ['sæləd]

SKILLET	**SALAD**
煎锅	沙拉

平底锅沙拉

[fɔ:r]['slaɪsɪz]['beɪkən]

4	**slices**	**bacon**
4	切片	熏肉

4片培根

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]

¼	**cup**	**vinegar**
¼	杯子	醋

¼ 杯醋

[wʌn] ['teɪblspu:n] [braʊn] ['ʃʊgər]

1	**tablespoon**	**brown**	**sugar**
1	汤匙	棕色的	糖

1汤匙红糖

[wʌn] ['ti:spu:n] [sɔ:lt]

1	**teaspoon**	**salt**
1	茶匙	盐

1茶匙盐

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['faɪnli] [tʃɑ:pt] ['ʌnjən]

1	**tablespoon**	**finely**	**chopped**	**onion**
1	汤匙	精细地	切碎	洋葱

1汤匙切碎的洋葱

[fɔ:r][kʌps] (½ ['mi:diəm] [hed]) ['ʃrɛdəd, 'ʃrɛdɪd] ['kæbɪdʒ]

4	**cups**	**(**	**½**	**medium**	**head**	**)**	**shredded**	**cabbage**
4	杯子	(	½	中等的	头	)	碎	卷心菜

杯（半个中等大小的卷心菜丝）

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] ['pɑ:rsli]
½ cup chopped parsley
½ 杯子 切碎 香菜

半杯切碎的欧芹

[kʊk] ['beɪkən] [tɪl] [krɪsp] ; [rɪ'mu:v] [frʌm; frəm] ['skɪlɪt] [ænd; ənd]['krʌmb(ə)l] .
Cook bacon till crisp ; remove from skillet and crumble .
厨师 熏肉 直到 脆 ; 消除 从 煎锅 和 崩溃 .

将培根煎至酥脆；从煎锅中取出并弄碎。

[ˌeɪ di: 'di:] ['vɪnɪgər] , ['ʃʊgər] , [sɔ:lt] , ['ʌnjən] [tu:; tə][fæt][ɪn] ['skɪlɪt] .
Add vinegar , sugar , salt , onion to fat in skillet .
添加 醋 , 糖 , 盐 , 洋葱 到 胖的 在 煎锅 .

在煎锅的油中加入醋、糖、盐和洋葱。

[ˌeɪ di: 'di:] ['krʌmbld] ['beɪkən] .
Add crumbled bacon .
添加 崩溃了 熏肉 .

加入碎培根。

[hi:t] ['θɜ:rəli] ; [teɪk] [frʌm; frəm][reɪndʒ][ænd; ənd] [tɔ:s] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd] ['pɑ:rsli] [ɪn][hɑ:t] ['dresɪŋ] .
Heat thoroughly ; take from range and toss cabbage and parsley in hot dressing .
热 彻底 ; 拿 从 范围 和 折腾 卷心菜 和 香菜 在 热的 敷料 .

彻底加热；从炉子上取下，将卷心菜和欧芹拌入热酱汁中。

['krænberi] ['sæləd]
CRANBERRY SALAD
蔓越莓 沙拉

蔓越莓沙拉

[wʌn] [kʌp] ['ʃʊgər]
1 cup sugar
1 杯子 糖

杯糖

[wʌn][lɑ:rdʒ][kæn; kən] [krʌʃt] ['paɪnæp(ə)l] , [dreɪnd]
1 large can crushed pineapple , drained
1 大的 能 碎 菠萝 , 排水

大罐碎菠萝，沥干水分

[wʌn] [kʌp] [kɔ:rs] [tʃɑ:pt] [nʌts]
1 cup coarse chopped nuts
1 杯子 粗 切碎 坚果

杯粗切坚果

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [kʌt] [ʌp] ['mɑ:rʃmɛloʊz]
2 cups cut up marshmallows
2 杯子 切 向上 棉花糖

杯切碎的棉花糖

[blend] [ɪn'gri:diənts] [tə'geðər] [ænd; ənd][let][stænd] [waɪl] [prɪ'peərɪŋ] ['dʒeloʊ] .
Blend ingredients together and let stand while preparing jello .
混合 原料 一起 和 让 站立 尽管 准备 果冻 .

将所有材料混合均匀，静置片刻，同时准备果冻。

[dɪ'zɑ:lv] [wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv] ['ræzberi] ['dʒeloʊ][ɪn][wʌn][kʌp][ʌv; əv][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['paɪnæp(ə)l][dʒu:s] (

Dissolve	**one**	**package**	**of**	**raspberry**	**jello**	**in**	**one**	**cup**	**of**	**the**	**boiling**	**pineapple**	**juice**	**(**
溶解	一	包裹	的	覆盆子	果冻	在	一	杯子	的	这	沸腾	菠萝	汁	(

[ɪf] [nɑ:t][ə; eɪ][kʌp][ˌeɪ di: 'di:]['wɔ:tər]) .

if	**not**	**a**	**cup**	**add**	**water**	**)**	**.**
如果	不是	一个	杯子	添加	水	)	.

将一包覆盆子果冻粉溶解在一杯沸腾的菠萝汁中（如果没有一杯，就加水）。

[ku:l] ['dʒeli][ʌn'tɪl] [θɪk] ,

Cool	**jelly**	**until**	**thick**	**,**
凉爽的	果冻	直到	厚的	,

将果冻冷却至浓稠，

[mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'bʌv] [ænd; ənd][læst][mɪks][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['wɪpɪŋ] [kri:m] [wɪpt] .

mix	**with**	**the**	**above**	**and**	**last**	**mix**	**in**	**one**	**pint**	**of**	**whipping**	**cream**	**whipped**	**.**
混合	和	这	多于	和	最后的	混合	在	一	品脱	的	鞭打	奶油	鞭打	.

将上述材料混合，最后加入一品脱打发的鲜奶油。

[pɔ:r] ['ɪntu:] [dɪ'zaɪrd] [moʊldz][ænd; ənd] [tʃɪl] [fɔ:r; fər] ['sevrəl] ['aʊərz] . -

Pour	**into**	**desired**	**molds**	**and**	**chill**	**for**	**several**	**hours**	**.**	**12**
倒	进入	想要的	模具	和	寒意	为了	一些	小时	.	-

倒入所需模具，冷藏数小时。12

· [spredz] · ['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz] ·

·	**SPREADS**	·	**SANDWICHES**	·
·	传播	·	三明治	·

·涂抹酱 ·三明治 ·

['sænwɪtʃ] [loʊf]

SANDWICH	**LOAF**
三明治	面包

三明治面包

[best] - ['evər] ['sænwɪtʃ] ,

Best	**-**	**ever**	**sandwich**	**,**
最好的	-	曾经	三明治	,

有史以来最好吃的三明治

['i:zi] [tu:; tə] [meɪk] ;

Easy	**to**	**make**	**;**
简单的	到	制作	;

制作简单；

['betər] [ðæn; ðən]['kændi] ,

Better	**than**	**candy**	**,**
更好的	比	糖果	,

比糖果还好吃，

['betər] [ðæn; ðən] [keɪk] .

Better	**than**	**cake**	**.**
更好的	比	蛋糕	.

比蛋糕还好吃。

[wʌn][loʊf] [waɪt] ['sænwɪtʃ] [bred] , [ʌns'laɪst]

1	**loaf**	**white**	**sandwich**	**bread**	**,**	**unsliced**
1	面包	白色的	三明治	面包	,	未切片的

1条未切片的白吐司面包

[wʌn][loʊf] [braʊn] ['sænwɪtʃ] [bred] , [ʌns'laɪst]

1	**loaf**	**brown**	**sandwich**	**bread**	**,**	**unsliced**
1	面包	棕色的	三明治	面包	,	未切片的

1条未切片的棕色三明治面包

[eɪt]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kri:m] [tʃi:z]

8	packages	cream	cheese
8	包裹	奶油	奶酪

包奶油奶酪

[wʌn] [kʌp] ['meɪəneɪz]

1	cup	mayonnaise
1	杯子	蛋黄酱

杯蛋黄酱

[wʌn][kæn; kən][pə'mentoʊ]

1	can	pimiento
1	能	辣椒

1罐甜椒

[ˌtu:'tu:][kænz] ['devəld] [hæm]

2	cans	deviled	ham
2	罐头	魔鬼	火腿

2罐魔鬼火腿

[wʌn]['kju:kʌmbər]

1	cucumber
1	黄瓜

1根黄瓜

¼ [paʊnd] [fʊl] [kri:m] [wɪs'kɑ:nsɪn] [tʃi:z]

¼	pound	full	cream	Wisconsin	cheese
¼	磅	满的	奶油	威斯康星州	奶酪

¼磅全脂威斯康星奶酪

[ˌtu:'tu:] [kʌps] ['tʃɪkɪn] ['sæləd] ['sænwɪtʃ] ['mɪkstʃər]

2	cups	chicken	salad	sandwich	mixture
2	杯子	鸡	沙拉	三明治	混合物

杯鸡肉沙拉三明治混合物

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['greɪtɪd] ['ʌnjən]

1	tablespoon	grated	onion
1	汤匙	磨碎的	洋葱

1汤匙磨碎的洋葱

[kʌt] [krʌst] [ɔ:f] [ʌv; əv] [bred] .

Cut	crust	off	of	bread	.
切	地壳	离开	的	面包	.

把面包皮切掉。

[kʌt] [i:tʃ] [loʊf]['ɪntu:][faɪv][pɑ:rts]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz] .

Cut	each	loaf	into	5	parts	lengthwise	.
切	每个	面包	进入	5	部分	纵向	.

将每个面包纵向切成 5 份。

[ɑ:n] [pi:s] [ʌv; əv] [waɪt] [bred] [spred] ['tʃɪkɪn] ['sæləd]['mɪkstʃər] .

On	piece	of	white	bread	spread	chicken	salad	mixture	.
在	片	的	白色的	面包	传播	鸡	沙拉	混合物	.

在白面包片上涂抹鸡肉沙拉混合物。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ] [braʊn] [slaɪs] , [spred] [wɪð; wɪθ][pə'mentoʊ][ænd; ənd][wɪs'kɑ:nsɪn]['mɪkstʃər] .

Top	with	brown	slice	,	spread	with	pimiento	and	Wisconsin	mixture	.
顶部	和	棕色的	片	,	传播	和	辣椒	和	威斯康星州	混合物	.

上面放一片棕色的面包片，涂上甜椒和威斯康星混合酱。

[tɑ:p][wɪð; wɪθ] [waɪt] [slaɪs] , [spred] [wɪð; wɪθ] ['devəld] [hæm] [mɪkst] ['meɪəneɪz] .

Top	with	white	slice	,	spread	with	deviled	ham	mixed	mayonnaise	.
顶部	和	白色的	片	,	传播	和	魔鬼	火腿	混合	蛋黄酱	.

上面放一片白面包，涂上火腿蛋黄酱。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [braʊn] [slaɪs] ,

Top	**with**	**brown**	**slice**	**,**
顶部	和	棕色的	片	,

上面放一片棕色的面包片，

[spred] [wɪð; wɪθ]['kjuːkʌmbərz] [tʃɑːpt] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ˌtuː'tuː]['pækədʒəz, 'pækɪdʒɪz] [kriːm]

spread	**with**	**cucumbers**	**chopped**	**and**	**added**	**to**	**2**	**packages**	**cream**
传播	和	黄瓜	切碎	和	额外	到	2	包裹	奶油

[tʃiːz] [ænd; ənd] ['meɪəneɪz] [ænd; ənd][wʌn] ['teɪblspuːn] ['greɪtɪd] ['ʌnjən] .

cheese	**and**	**mayonnaise**	**and**	**1**	**tablespoon**	**grated**	**onion**	**.**
奶酪	和	蛋黄酱	和	1	汤匙	磨碎的	洋葱	.

将黄瓜丁涂抹在黄油上，加入 2 包奶油奶酪、蛋黄酱和 1 汤匙磨碎的洋葱。

[tɑːp][wɪð; wɪθ] [waɪt] .

Top	**with**	**white**	**.**
顶部	和	白色的	.

顶部涂上白色。

[aɪs] [loʊf][wɪð; wɪθ] [kriːm] [tʃiːz] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] ['meɪəneɪz] .

Ice	**loaf**	**with**	**cream**	**cheese**	**mixed**	**with**	**mayonnaise**	**.**
冰	面包	和	奶油	奶酪	混合	和	蛋黄酱	.

冰棍，里面拌入奶油奶酪和蛋黄酱。

[duː][nɑːt] [sɜːrv] [ʌn'tɪl][ˌtuː'tuː]['aʊərz]['æftər] ['meɪkɪŋ] .

Do	**not**	**serve**	**until**	**2**	**hours**	**after**	**making**	**.**
做	不是	服务	直到	2	小时	后	制作	.

做好后至少要等两个小时才能食用。

[ˌævə'kɑːdoʊ] ['sænwɪtʃ] [spred]

AVOCADO	**SANDWICH**	**SPREAD**
牛油果	三明治	传播

牛油果三明治酱

[wʌn][lɑːrdʒ][ˌævə'kɑːdoʊ]

1	**large**	**avocado**
1	大的	牛油果

1个大牛油果

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [mɪnst]

1	**small**	**onion**	**,**	**minced**
1	小的	洋葱	,	剁碎

1个小洋葱，切碎

[wʌn] [smɔːl] [tə'meɪtoʊ] , [mɪnst] — [piːl] [baɪ] ['drɑːpɪŋ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ðen] [ɪn][koʊld]['wɔːtər]

1	**small**	**tomato**	**,**	**minced**	**—**	**peel**	**by**	**dropping**	**in**	**boiling**	**water**	**then**	**in**	**cold**	**water**
1	小的	番茄	,	剁碎	—	果皮	经过	下降	在	沸腾	水	然后	在	寒冷的	水

1个小番茄，切碎——先放入沸水中去皮，再放入冷水中去皮。

[ˌtuː'tuː] [smɔːl] ['saʊər] ['pɪkəlz] , [mɪnst]

2	**small**	**sour**	**pickles**	**,**	**minced**
2	小的	酸的	泡菜	,	剁碎

2根小酸黄瓜，切碎

[wʌn]['gɑːrlɪk]['bʌt(ə)n] , [mæʃt] [ɔːr]['gɑːrlɪk][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst]

1	**garlic**	**button**	**,**	**mashed**	**or**	**garlic**	**salt**	**to**	**taste**
1	蒜	按钮	,	捣碎	或者	蒜	盐	到	品尝

1瓣蒜，捣碎或适量蒜盐

⅓ [kʌp][pɪ'kɑːnz] , [mɪnst]

⅓	**cup**	**pecans**	**,**	**minced**
⅓	杯子	山核桃	,	剁碎

⅓ 杯切碎的山核桃

[dʒuːs][ʌv; əv] [smɔːl] ['lemən]
juice **of** **small** **lemon**
汁 的 小的 柠檬

小柠檬汁

⅛ ['tiːspuːn] [sɔːlt]
⅛ **teaspoon** **salt**
⅛ 茶匙 盐

⅛茶匙盐

[mæʃ] [ˌævə'kɑːdoʊ] , [æz; əz][juː; jʊ] [wʊd] [ə; eɪ][pə'teɪtoʊ] , [ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][tuː; tə][ə'vɔɪd]
Mash **avocado** **,** **as** **you** **would** **a** **potato** **,** **add** **lemon** **juice** **to** **avoid**
捣碎 牛油果 , 作为 你 会 一个 土豆 , 添加 柠檬 汁 到 避免
[dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [ʌv; əv][ˌævə'kɑːdoʊ] .
discoloration **of** **avocado** **.**
变色 的 牛油果 .

将牛油果捣成泥，就像捣土豆泥一样，加入柠檬汁以防止牛油果变色。

[ˌeɪ diː 'diː] [mɪnst] ['ʌnjən] , [tə'meɪtoʊ] , ['pɪkəlz] , [mæʃt] ['gɑːrlɪk]['bʌt(ə)n][ɔːr]['gɑːrlɪk][sɔːlt][ænd; ənd]
Add **minced** **onion** **,** **tomato** **,** **pickles** **,** **mashed** **garlic** **button** **or** **garlic** **salt** **and**
添加 剁碎 洋葱 , 番茄 , 泡菜 , 捣碎 蒜 按钮 或者 蒜 盐 和
[mɪnst] [pɪ'kɑːn] [miːts] .
minced **pecan** **meats** **.**
剁碎 胡桃 肉类 .

加入洋葱碎、番茄碎、酸黄瓜碎、蒜泥或蒜盐和山核桃碎。

[mɪks] [wel] [ænd; ənd] [spred] [ɑːn] ['laɪtli] ['bʌtərd] [bred] , [waɪt] [ɔːr] [braʊn] .
Mix **well** **and** **spread** **on** **lightly** **buttered** **bread** **,** **white** **or** **brown** **.**
混合 出色地 和 传播 在 轻轻 涂黄油的 面包 , 白色的 或者 棕色的 .

充分搅拌后涂抹在涂抹了少量黄油的面包上，白面包或黑面包均可。

['lentən] ['sænwɪtʃ] [spred]
LENTEN **SANDWICH** **SPREAD**
大斋期 三明治 传播

斋戒三明治酱

⅓ [kʌp] ['sɔːltɪd] ['piːnʌts]
⅓ **cup** **salted** **peanuts**
⅓ 杯子 咸的 花生

⅓ 杯咸花生

[wʌn][pə'mentoʊ]
1 **pimiento**
1 辣椒

1个甜椒

¼ [kʌp] ['meɪəneɪz]
¼ **cup** **mayonnaise**
¼ 杯子 蛋黄酱

¼ 杯蛋黄酱

½ [paʊnd] ['tʃedər] [tʃiːz]
½ **pound** **cheddar** **cheese**
½ 磅 切达干酪 奶酪

半磅切达奶酪

[ˌtuː'tuː] [bɔɪld] [ʃeld] [egz]
2 **boiled** **shelled** **eggs**
2 煮沸 带壳 鸡蛋

2个煮熟去壳的鸡蛋

[pʊt] ['sɔ:ltɪd] ['pi:nʌts] , [pə'mentoʊ] , [egz] [ænd; ənd] ['tʃedər] [tʃi:z] [θru:] [ə; eɪ] [fu:d] ['graɪndər]

Put	**salted**	**peanuts**	**,**	**pimiento**	**,**	**eggs**	**and**	**cheddar**	**cheese**	**through**	**a**	**food**	**grinder**
放	咸的	花生	,	辣椒	,	鸡蛋	和	切达干酪	奶酪	通过	一个	食物	磨床

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði] ['meɪəneɪz] .

and	**then**	**add**	**the**	**mayonnaise**	**.**
和	然后	添加	这	蛋黄酱	.

将咸花生、甜椒、鸡蛋和切达奶酪放入食物研磨机中研磨，然后加入蛋黄酱。

['krænberi] ['relɪʃ]

CRANBERRY	**RELISH**
蔓越莓	尽情享用

蔓越莓酱

[ˌtu:'tu:] [kʌps] [graʊnd] ['krænberiz]

2	**cups**	**ground**	**cranberries**
2	杯子	地面	蔓越莓

杯蔓越莓粉

[wʌn] [kɔ:rd] ['æp(ə)l]

1	**cored**	**apple**
1	核心	苹果

个去核苹果

[wʌn] ['ɔrɪndʒ]

1	**orange**
1	橙子

1个橙子

½ [kʌp] [tʃɑ:pt] [pɪ'kɑ:nz]

½	**cup**	**chopped**	**pecans**
½	杯子	切碎	山核桃

半杯切碎的山核桃

½ [kʌp] ['grænjuleɪtɪd] ['ʃʊgər]

½	**cup**	**granulated**	**sugar**
½	杯子	颗粒状	糖

半杯砂糖

[pʊt] [ðə; ði] [fɜ:rst] [θri:] [ɪn'gri:diənts] [θru:] [fu:d] ['tʃɑ:pər] , ['ju:zɪŋ] [kɔ:rs] [bleɪd] .

Put	**the**	**first**	**three**	**ingredients**	**through**	**food**	**chopper**	**,**	**using**	**coarse**	**blade**	**.**
放	这	第一的	三	原料	通过	食物	直升机	,	使用	粗	刀刃	.

将前三种食材放入食物料理机，使用粗刀片进行切碎。

[ˌeɪ di: 'di:] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [nʌt] [mi:ts] , [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [tʃɪl] .

Add	**sugar**	**and**	**nut**	**meats**	**,**	**mix**	**well**	**and**	**chill**	**.**
添加	糖	和	坚果	肉类	,	混合	出色地	和	寒意	.

加入糖和坚果仁，搅拌均匀，冷藏。

['ki:fɚ] ['kaʊnti] [per] ['relɪʃ]

KEIFER	**COUNTY**	**PEAR**	**RELISH**
开菲尔	县	梨	尽情享用

基弗县梨酱

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

来自美国国民的食谱(Recipes from American National)
第3/3页

[wʌn] [pek] [ʌv; əv] ['kiːfɝ] [perz] [graʊnd] [ɪn] [fuːd] ['tʃɑːpər]
1 **peck** **of** **Keifer** **pears** **ground** **in** **food** **chopper**
1 啄 的 基弗 梨 地面 在 食物 直升机

佩克（约 1 克）基弗梨用食物切碎机磨碎

[faɪv] ['ʌnjənz] ['miːdiəm]
5 **onions** **medium**
5 洋葱 中等的

5个中等大小的洋葱

[sɪks] [bel] ['pepərz]
6 **bell** **peppers**
6 钟 辣椒

6个甜椒

[ˌtuː'tuː][hɑːt] ['pepərz]
2 **hot** **peppers**
2 热的 辣椒

2个辣椒

[fɔːr] [kʌps] ['ʃʊgər]
4 **cups** **sugar**
4 杯子 糖

4杯糖

[faɪv] [kʌps] ['vɪnɪgər]
5 **cups** **vinegar**
5 杯子 醋

5杯醋

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [mɪkst] ['spaɪsɪz]
1 **teaspoon** **mixed** **spices**
1 茶匙 混合 香料

1茶匙混合香料

[wʌn] ['tiːspuːn] ['tɜːrmərɪk]
1 **teaspoon** **turmeric**
1 茶匙 姜黄

1茶匙姜黄

[mɪks] [ɪn'griːdiənts] [ænd; ənd] [kʊk] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Mix **ingredients** **and** **cook** **for** **39** **minutes** **.**
混合 原料 和 厨师 为了 - 分钟 .

将所有食材混合，煮39分钟。

[ðɪs] ['relɪʃ] [kæn; kən][biː; bi][pʊt][ʌp][ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz][ænd; ənd] [stɔːrd] .
This **relish** **can** **be** **put** **up** **in** **glass** **jars** **and** **stored** **.**
这 尽情享用 能 是 放 向上 在 玻璃 罐子 和 存储 .

这种调味酱可以装在玻璃罐里保存。

[ˌhoʊm'meɪd] ['meɪəneɪz]
HOMEMADE **MAYONNAISE**
自制 蛋黄酱

自制蛋黄酱

[wʌn] [smɔːl] [eg]
1 **small** **egg**
1 小的 蛋

1个小鸡蛋

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]
1 **teaspoon** **of** **sugar**
1 茶匙 的 糖

1茶匙糖

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt]
1 **teaspoon** **of** **salt**
1 茶匙 的 盐

1茶匙盐

[wʌn] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['mʌstərd]
1 **teaspoon** **of** **mustard**
1 茶匙 的 芥末

1茶匙芥末

[fɔːr] ['tiːspuːn] [ʌv; əv] ['vɪnɪgər]
4 **teaspoons** **of** **vinegar**
4 茶匙 的 醋

4茶匙醋

[dæʃ] [ʌv; əv] [tə'bæskoʊ]
dash **of** **tabasco**
短跑 的 塔巴斯科辣椒酱

少许塔巴斯科辣椒酱

['pepər] [ɔːr][pə'priːkə]
pepper **or** **paprika**
胡椒 或者 辣椒

胡椒粉或辣椒粉

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv][ɔɪl] , [ðæt][hæz; həz] [bɪn] [tʃɪld] [ɪn][rɪ'frɪdʒəreɪtər]
1 **pint** **of** **oil** **,** **that** **has** **been** **chilled** **in** **refrigerator**
1 品脱 的 油 , 那 有 到过 冷藏 在 冰箱

1品脱油，已在冰箱中冷藏

[biːt] [ðə; ði] [eg] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][sɔːlt] , ['ʃʊgər] , ['mʌstərd] [ænd; ənd] ['vɪnɪgər] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
Beat **the** **egg** **with** **the** **salt** **,** **sugar** **,** **mustard** **and** **vinegar** **,** **and** **add** **the**
打 这 蛋 和 这 盐 , 糖 , 芥末 和 醋 , 和 添加 这
[ɔɪl] ['sloʊli] ,
oil **slowly** **,**
油 缓慢地 ,

将鸡蛋与盐、糖、芥末和醋搅拌均匀，然后慢慢加入油。

[drɑːp][baɪ][drɑːp][ʌn'tɪl][hæf][hæz; həz] [bɪn] [juːst] .
drop **by** **drop** **until** **half** **has** **been** **used** **.**
降低 经过 降低 直到 一半 有 到过 用过的 .

一滴一滴地滴，直到用掉一半。

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][pə'priːkə][ɔːr][ðə; ði] ['pepər] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][rest][ʌv; əv][ðə; ði][ɔɪl] . -
Add **the** **paprika** **or** **the** **pepper** **and** **add** **the** **rest** **of** **the** **oil** **.** **13**
添加 这 辣椒 或者 这 胡椒 和 添加 这 休息 的 这 油 . -

加入辣椒粉或胡椒粉，再加入剩余的油。13

: ['vedʒtəb(ə)lz] : ['speʃ(ə)l] ['dɪʃɪz] :
: **VEGETABLES** : **SPECIAL** **DISHES** :
: 蔬菜 : 特别的 菜肴 :

蔬菜：特色菜：

['tuːnə] , ['nuːd(ə)l] , ['vedʒtəb(ə)l] ['kæsərʊl]
TUNA , **NOODLE** , **VEGETABLE** **CASSEROLE**
金枪鱼 , 面条 , 蔬菜 沙锅

金枪鱼面条蔬菜砂锅

[ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
2 **tablespoons** **butter**
2 汤匙 黄油

2汤匙黄油

[wʌn][lɑːrdʒ] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 **large** **onion** , **minced**
1 大的 洋葱 , 剁碎

1个大洋葱，切碎

[wʌn][noʊ] . [ˌtuːˈtuː]
1 **No** . **2**
1 不 . 2

1号2

[kæn; kən] ['piːz] , [dreɪnd]
can **peas** , **drained**
能 豌豆 , 排水

罐装豌豆，沥干水分

[ˌtuːˈtuː]['sev(ə)n] - [aʊns] [kænz]['tuːnə]
2 **seven** - **ounce** **cans** **tuna**
2 七 - 盎司 罐头 金枪鱼

2罐7盎司装金枪鱼罐头

[θriː] [kʌps] [kʊkt] [faɪn] ['nuːd(ə)lz]
3 **cups** **cooked** **fine** **noodles**
3 杯子 煮熟 美好的 面条

杯煮熟的细面条

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər]
6 **tablespoons** **flour**
6 汤匙 面粉

6汤匙面粉

[sɪks] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər]
6 **tablespoons** **butter**
6 汤匙 黄油

6汤匙黄油

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

[θriː] [kʌps] [mɪlk]
3 **cups** **milk**
3 杯子 牛奶

3杯牛奶

¼ ['tiːspuːn] [blæk] ['pepər]
¼ **teaspoon** **black** **pepper**
¼ 茶匙 黑色的 胡椒

¼茶匙黑胡椒

[wʌn] ['tiːspuːn] ['wustəʃiə]
1 **teaspoon** **Worcestershire**
1 茶匙 伍斯特郡

1茶匙伍斯特沙司

1½ [kʌps] ['greɪtɪd] [ʃɑːrp] [tʃiːz]
1½ **cups** **grated** **sharp** **cheese**
1½ 杯子 磨碎的 锋利的 奶酪

1.5 杯磨碎的浓味奶酪

[pə'priːkə]
paprika
辣椒

辣椒

[soʊ'teɪ] ['ʌnjən] [ɪn] [ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [dreɪnd] ['piːz] .
Sauté **onion** **in** **2** **tablespoons** **of** **butter** **and** **mix** **with** **drained** **peas** **.**
炒 洋葱 在 2 汤匙 的 黄油 和 混合 和 排水 豌豆 .

用2汤匙黄油炒香洋葱，然后与沥干水分的豌豆混合。

[breɪk] ['tuːnə] [wɪð; wɪθ] [fɔːrk] .
Break **tuna** **with** **fork** **.**
休息 金枪鱼 和 叉 .

用叉子将金枪鱼弄碎。

[kəm'baɪn] ['bʌtər] , ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['wustəʃiə] [sɔːs] ,
Combine **butter** **,** **flour** **,** **salt** **,** **Worcestershire** **sauce** **,**
结合 黄油 , 面粉 , 盐 , 伍斯特郡 酱 ,

将黄油、面粉、盐、伍斯特沙司混合。

['pepər] [ænd; ənd] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kriːm] [sɔːs] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] [kʌp] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .
pepper **and** **milk** **into** **a** **cream** **sauce** **and** **add** **1** **cup** **grated** **cheese** **.**
胡椒 和 牛奶 进入 一个 奶油 酱 和 添加 1 杯子 磨碎的 奶酪 .

将胡椒粉和牛奶加入奶油酱中，再加入 1 杯磨碎的奶酪。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [gæs] [fleɪm] [ʌn'tɪl] [tʃiːz] [ɪz] [meltid] [ænd; ənd] [sɔːs] [ɪz] [smuːð] .
Cook **over** **low** **gas** **flame** **until** **cheese** **is** **melted** **and** **sauce** **is** **smooth** **.**
厨师 超过 低的 气体 火焰 直到 奶酪 是 融化 和 酱 是 光滑的 .

用小火慢煮，直到奶酪融化，酱汁变得顺滑。

['ɔːltərnət] ['piːz] , ['nuːd(ə)lz] [ænd; ənd] ['tuːnə] [ɪn] [griːst] ['kæsəroʊl] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] .
Alternate **peas** **,** **noodles** **and** **tuna** **in** **greased** **casserole** **and** **cover** **with** **sauce** **.**
备用 豌豆 , 面条 和 金枪鱼 在 涂油 沙锅 和 覆盖 和 酱 .

在抹了油的砂锅中交替放入豌豆、面条和金枪鱼，然后淋上酱汁。

[tɑːp] [wɪð; wɪθ] [rɪ'meɪnɪŋ] ½ [kʌp] [tʃiːz] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [pə'priːkə] [ɑːn] [tɑːp] .
Top **with** **remaining** **½** **cup** **cheese** **and** **sprinkle** **paprika** **on** **top** **.**
顶部 和 其余的 ½ 杯子 奶酪 和 撒 辣椒 在 顶部 .

在上面放上剩余的半杯奶酪，再撒上辣椒粉。

[beɪk] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] [ɪn] - [dɪ'griːz] [ˌpriː'hiːtid] ['ʌv(ə)n] .
Bake **25** **to** **30** **minutes** **in** **350** **degrees** **preheated** **oven** **.**
烤 - 到 - 分钟 在 - 学位 预热 烤箱 .

在预热至 350 度的烤箱中烘烤 25 至 30 分钟。

[səːvz] [sɪks] [tuː; tə] [eɪt] .
Serves **6** **to** **8** **.**
服务 6 到 8 .

可供 6 至 8 人食用。

['egplænt] ['kæsəroʊl]
EGGPLANT **CASSEROLE**
茄子 沙锅

茄子砂锅

[wʌn] ['egplænt] (['miːdiəm])

1	eggplant	(	medium	)
1	茄子	(	中等的	)

个中等大小的茄子

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]

1	can	tomato	sauce
1	能	番茄	酱

1罐番茄酱

[wʌn] ['ʌnjən]

1	onion
1	洋葱

1个洋葱

[ˌtuː'tuː] [kloʊvz] ['gɑːrlɪk]

2	cloves	garlic
2	丁香	蒜

2瓣大蒜

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɔɪl]

3	tablespoons	oil
3	汤匙	油

3汤匙油

['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz]

grated	parmesan	cheese
磨碎的	帕尔马干酪	奶酪

磨碎的帕玛森奶酪

[fraɪ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] ['gɑːrlɪk] [ɪn] [ɔɪl] [ʌn'tɪl] ['goʊldən] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː] [tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [wʌn] [kæn; kən]

Fry	onion	and	garlic	in	oil	until	golden	brown	,	add	tomato	sauce	,	one	can
炒	洋葱	和	蒜	在	油	直到	金的	棕色的	,	添加	番茄	酱	,	一	能

[ʌv; əv]['wɔːtər] ,

of	water	,
的	水	,

用油将洋葱和大蒜炒至金黄色，加入番茄酱和一罐水。

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ; [let] [kʊk] [ʌn'tɪl] [θɪk] .

salt	and	pepper	;	let	cook	until	thick	.
盐	和	胡椒	;	让	厨师	直到	厚的	.

加盐和胡椒粉；煮至浓稠。

[slaɪs] ['egplænt] [ɪn] ½ - [ɪntʃ] [θɪk] ['slaɪsɪz] .

Slice	eggplant	in	½	-	inch	thick	slices	.
片	茄子	在	½	-	英寸	厚的	切片	.

将茄子切成 ½ 英寸厚的片。

[fraɪ] [ʌn'tɪl] [dʌn] , [pleɪs] ['leɪər] [ʌv; əv] ['egplænt] [ɪn] ['paɪreks] [dɪʃ] .

Fry	until	done	,	place	layer	of	eggplant	in	pyrex	dish	.
炒	直到	完毕	,	地方	层	的	茄子	在	派热克斯	盘子	.

煎至熟透，将茄子铺在玻璃烤盘中。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [ænd; ənd] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ] ['greɪtɪd] ['pɑːrməzɑːnˌ'pɑːrməzæn] [tʃiːz] , [rɪ'piːt]

Cover	with	sauce	and	sprinkle	with	grated	parmesan	cheese	,	repeat
覆盖	和	酱	和	撒	和	磨碎的	帕尔马干酪	奶酪	,	重复

[ʌn'tɪl] [ɔːl] [ɪz] [juːst] .

until	all	is	used	.
直到	全部	是	用过的	.

淋上酱汁，撒上磨碎的帕玛森奶酪，重复此步骤直至全部用完。

[ɪ'tæliən] [staɪl] [skwɑ:ʃ]
ITALIAN **STYLE** **SQUASH**
意大利语 风格 壁球

意式壁球

[fɔ:r] [smɔ:l] ['sɒsɪdʒɪz]
4 **small** **sausages**
4 小的 香肠

4根小香肠

[wʌn] [smɔ:l] ['ʌnjən]
1 **small** **onion**
1 小的 洋葱

1个小洋葱

[wʌn] ['teɪblspu:n] ['ʃɔ:rtnɪŋ]
1 **tablespoon** **shortening**
1 汤匙 缩短

1汤匙起酥油

[wʌn][kæn; kən][ɔ:r][wʌn] ['pækɪdʒ] [ʌv; əv]['froʊz(ə)n] [skwɑ:ʃ]
1 **can** **or** **1** **package** **of** **frozen** **squash**
1 能 或者 1 包裹 的 冷冻 壁球

1罐或1包冷冻南瓜

[daɪs] ['sɔ:sɪdʒ] [ænd; ənd]['ʌnjən][ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] ['ʃɔ:rtnɪŋ] .
Dice **sausage** **and** **onion** **and** **brown** **in** **shortening** **.**
骰子 香肠 和 洋葱 和 棕色的 在 缩短 .

将香肠和洋葱切丁，用起酥油煎至棕色。

[ˌeɪ di: 'di:] [kʊkt] [skwɑ:ʃ] .
Add **cooked** **squash** **.**
添加 煮熟 壁球 .

加入煮熟的南瓜。

[kʊk] ['oʊvər] [loʊ] [hi:t] [ʌn'tɪl]['lɪkwɪd][frʌm; frəm] [skwɑ:ʃ] [ɪz]['ɔ:lmoʊst] [gɔ:n] .
Cook **over** **low** **heat** **until** **liquid** **from** **squash** **is** **almost** **gone** **.**
厨师 超过 低的 热 直到 液体 从 壁球 是 几乎 已消失 .

用小火慢煮，直到南瓜中的水分几乎完全蒸发。

[stʌft] [raʊnd] [steɪk]
STUFFED **ROUND** **STEAK**
填充 圆形的 牛排

酿馅圆牛排

[soʊ'teɪ][ɪn] ½ [kʌp]['mɑ:rdʒərən] :
Sauté **in** **½** **cup** **margarine** **:**
炒 在 ½ 杯子 人造黄油 :

用半杯人造黄油翻炒:

[wʌn] ['mi:diəm] ['ʌnjən] , [mɪnst]
1 **medium** **onion** **,** **minced**
1 中等的 洋葱 , 剁碎

1个中等大小的洋葱，切碎

[wʌn][kloʊv]['gɑ:rlɪk] , [mɪnst]
1 **clove** **garlic** **,** **minced**
1 丁香 蒜 , 剁碎

1瓣蒜，切碎

[kəm'baɪn] [wɪð; wɪθ] :
Combine **with** **:**
结合 和 :

搭配使用:

[θriː][kʌps] [kɔːrs] [draɪ] [bred] [krʌmz]
3 **cups** **coarse** **dry** **bread** **crumbs**
3 杯子 粗 干燥 面包 面包屑

3杯粗粒干面包屑

½ [kʌp] [mɪnst] ['seləri]
½ **cup** **minced** **celery**
½ 杯子 剁碎 芹菜

半杯切碎的芹菜

½ [kʌp] [mɪnst] [rɔː] ['kærət]
½ **cup** **minced** **raw** **carrot**
½ 杯子 剁碎 生的 胡萝卜

半杯切碎的生胡萝卜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [mɪnst] ['pɑːrsli]
1 **tablespoon** **minced** **parsley**
1 汤匙 剁碎 香菜

1汤匙切碎的欧芹

[wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt]
1 **teaspoon** **salt**
1 茶匙 盐

1茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [taɪm]
¼ **teaspoon** **thyme**
¼ 茶匙 百里香

¼茶匙百里香

½ ['tiːspuːn] [seɪdʒ]
½ **teaspoon** **sage**
½ 茶匙 圣人

½茶匙鼠尾草

¼ ['tiːspuːn] ['pepər]
¼ **teaspoon** **pepper**
¼ 茶匙 胡椒

¼茶匙胡椒粉

[spred] [ɑːn] 1½ [paʊndz] [biːf] [raʊnd] [steɪk] .
Spread **on** **1½** **pounds** **beef** **round** **steak** **.**
传播 在 1½ 磅 牛肉 圆形的 牛排 .

涂抹在1.5磅重的牛后腿肉排上。

([fɜːrst] , [boʊn] [steɪk] [ænd; ənd] [paʊnd] ['flaʊər] ['ɪntuː] [bəuθ] [saɪdz] ; [brʌʃ] [ɔːf] [ɪk'ses] ['flaʊər] .)
(First , bone steak and pound flour into both sides ; brush off excess flour .)
(第一的 , 骨 牛排 和 磅 面粉 进入 两个都 侧面 ; 刷子 离开 过量的 面粉 .)

（首先将牛排剔骨，两面都裹上面粉；刷掉多余的面粉。）

[roʊl] [ʌp] [ænd; ənd] [taɪ] [sɪ'kjʊrli] .
Roll up and tie securely .
卷 向上 和 领带 安全地 .

卷起来并系紧。

[braʊn] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [hɑːt] [fæt] [ɪn] [lɑːrdʒ] ['hevi] [juː'tens(ə)l] .
Brown on all sides in a little hot fat in large heavy utensil .
棕色的 在 全部 侧面 在 一个 小的 热的 胖的 在 大的 重的 用具 .

用少量热油在大而重的器具中煎至四面金黄。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [hɑːt] ['wɔːtər] .
Add ½ cup hot water .
添加 ½ 杯子 热的 水 .

加入半杯热水。

['kʌvər] ; [kʊk] 1½ ['aʊərz] [ɪn] - [dɪ'griːz] ['ʌv(ə)n] .

Cover	;	cook	1½	hours	in	350	degrees	oven	.
覆盖	;	厨师	1½	小时	在	-	学位	烤箱	.

盖上盖子；在 350 度烤箱中烤 1.5 小时。

[ʌn'kʌvər] ; [ænd; ənd] [kʊk] ½ ['aʊər] [lɔːŋgər] .

Uncover	;	and	cook	½	hour	longer	.
揭露	;	和	厨师	½	小时	更长	.

揭开盖子，再煮半小时。

[ˌeɪ diː 'diː] ['θɪkənɪŋ] [tuː; tə] [dʒuːsiz] [ɪn] [juː'tens(ə)l] [fɔːr; fər] ['greɪvi] .

Add	thickening	to	juices	in	utensil	for	gravy	.
添加	增稠	到	果汁	在	用具	为了	肉汁	.

在盛有肉汁的容器中加入增稠剂，制成肉汁。

[beɪkt] ['ɔɪstər]

BAKED	OYSTERS
烘焙	牡蛎

烤牡蛎

[wʌn] [paɪnt] ['ɔɪstər]

1	pint	oysters
1	品脱	牡蛎

品脱牡蛎

[wʌn] ['miːdiəm] [saɪz] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [griːn] ['ʌnjənz]

1	medium	size	onion	and	green	onions
1	中等的	尺寸	洋葱	和	绿色的	洋葱

1个中等大小的洋葱和一些青葱

[wʌn] [pɑːd] [ʌv; əv] ['gɑːrlɪk]

1	pod	of	garlic
1	荚	的	蒜

1瓣大蒜

['sevrəl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['seləri] ([hɑːrt])

several	pieces	of	celery	(	heart	)
一些	件	的	芹菜	(	心	)

几段芹菜（心）

['lɪt(ə)l] ['pɑːrsli]

little	parsley
小的	香菜

小欧芹

[kʌt] [ə'bʌv] [ɪn'griːdiənts] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .

Cut	above	ingredients	into	small	pieces	.
切	多于	原料	进入	小的	件	.

将以上食材切成小块。

[kʊk] ['sloʊli] [ɪn] ['bʌtər] [ʌn'tɪl] ['tendər] .

Cook	slowly	in	butter	until	tender	.
厨师	缓慢地	在	黄油	直到	投标	.

用黄油慢煮至软嫩。

[hæv; həv] ['redi] ['krækər] [krʌmz] .

Have	ready	cracker	crumbs	.
有	准备好	饼干	面包屑	.

准备好饼干碎屑。

[ðen] [pɔːr] ['ɔɪstər] , [dʒuːs] [ænd; ənd] [krʌmz] ['ɪntuː] [ðə; ðɪ] [ə'bʌv] ,

Then	pour	oysters	,	juice	and	crumbs	into	the	above	,
然后	倒	牡蛎	,	汁	和	面包屑	进入	这	多于	,

然后将牡蛎、汁液和面包屑倒入上述容器中。

[juːz] [ɪˈnʌf] ['krækər] [krʌmz] [tuː; tə] [teɪk] [ʌp][dʒuːs][ʌv; əv] ['ɔɪstər] .

use	enough	cracker	crumbs	to	take	up	juice	of	oysters	.
使用	足够的	饼干	面包屑	到	拿	向上	汁	的	牡蛎	.

使用足够的饼干碎屑来吸收牡蛎汁。

[kʊk] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['ɔɪstər] [kɜːrl] .

Cook	slowly	until	oysters	curl	.
厨师	缓慢地	直到	牡蛎	卷曲	.

慢火煮至牡蛎卷曲。

[ˌeɪ diː 'diː] [liː] & ['pɛrɪnz] [sɔːs] , [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

Add	Lea	&	Perrins	sauce	,	salt	and	pepper	.
添加	莉亚	&	佩林斯	酱	,	盐	和	胡椒	.

加入李派林唸汁、盐和胡椒粉。

[fɪl] ([fɔːr]) [lɑːrdʒ][saɪz] ['beɪkɪŋ] ['ʃɛlz] .

Fill	(	4	)	large	size	baking	shells	.
充满	(	4	)	大的	尺寸	烘烤	贝壳	.

将（4）个大号烤盘填满。

[spred] ['krækər] [krʌmz] [ænd; ənd] [meltid] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp] .

Spread	cracker	crumbs	and	melted	butter	on	top	.
传播	饼干	面包屑	和	融化	黄油	在	顶部	.

在上面撒上饼干碎和融化的黄油。

[beɪk] - [ɔːr] - ['mɪnɪts] .

Bake	15	or	20	minutes	.
烤	-	或者	-	分钟	.

烘烤15至20分钟。

[sɜːrv] [waɪl] [hɑːt] .

Serve	while	hot	.
服务	尽管	热的	.

趁热食用。

[ʃrɪmp] ['rɪgl]

SHRIMP	WRIGGLE
虾	扭动

虾蠕动

[meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [waɪt] [sɔːs] [wɪð; wɪθ][əˈbaʊt] ½ [stɪk] [ʌv; əv] ['bʌtər] ,

Make	a	smooth	white	sauce	with	about	½	stick	of	butter	,
制作	一个	光滑的	白色的	酱	和	关于	½	戳	的	黄油	,

用大约半条黄油制成顺滑的白酱。

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['flaʊər][ænd; ənd] 1½ [kʌps] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .

3	tablespoons	flour	and	1½	cups	of	milk	and	salt	to	taste	.
3	汤匙	面粉	和	1½	杯子	的	牛奶	和	盐	到	品尝	.

3汤匙面粉，1.5杯牛奶，适量盐。

[ˌeɪ diː 'diː] ½ [kʌp] [ʌv; əv]['kætsəp] , [ˌtuː'tuː] ['tiːspuːn] [mɪnst] ['pɑːrsli] , ¾ [kʌp] ['faɪnli] [tʃɑːpt] ['seləri] ,

Add	½	cup	of	catsup	,	2	teaspoons	minced	parsley	,	¾	cup	finely	chopped	celery	,
添加	½	杯子	的	番茄酱	,	2	茶匙	剁碎	香菜	,	¾	杯子	精细地	切碎	芹菜	,

加入半杯番茄酱、2茶匙切碎的欧芹、四分之三杯切碎的芹菜，

['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs] , [ðen] [lɑːts][ʌv; əv] [ʃrɪmp] [ðæt] [hæv; həv] [bɪn] [bɔɪld] .

teaspoon	Worcestershire	sauce	,	then	lots	of	shrimp	that	have	been	boiled	.
茶匙	伍斯特郡	酱	,	然后	很多	的	虾	那	有	到过	煮沸	.

加入一茶匙伍斯特沙司，然后加入大量煮熟的虾。

[pʊt][ɪn][ˌɪndɪ'vɪdʒuəl] ['beɪkɪŋ] [kʌps][ɑːn][ə; eɪ][flæt][pæn][bɪ'kəz, bɪ'kɔːz]['lɪt(ə)l][kʌps][ɑːr; ər][hɑːrd][tuː; tə]

Put	**in**	**individual**	**baking**	**cups**	**on**	**a**	**flat**	**pan**	**because**	**little**	**cups**	**are**	**hard**	**to**
放	在	个人	烘烤	杯子	在	一个	平坦的	平底锅	因为	小的	杯子	是	难的	到

['hænd(ə)l][ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] .

handle	**in**	**an**	**oven**	**.**
处理	在	一个	烤箱	.

将面团放入单独的烘焙纸杯中，然后放在平底烤盘上，因为小纸杯在烤箱中不易操作。

[beɪk] [æt; ət] - [dɪ'griːz] [fɔːr; fər] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] .

Bake	**at**	**350**	**degrees**	**for**	**20**	**to**	**25**	**minutes**	**.**
烤	在	-	学位	为了	-	到	-	分钟	.

以 350 度烘烤 20 至 25 分钟。

[bɪ'fɔːr] [ðə; ðɪ][læst][fjuː] ['mɪnɪts] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ,

Before	**the**	**last**	**few**	**minutes**	**of**	**baking**	**,**
前	这	最后的	很少	分钟	的	烘烤	,

在烘焙的最后几分钟之前，

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ] ['faɪnli] [graʊnd] [bred] [krʌmz] [ænd; ənd][ə; eɪ][dæb][ʌv; əv] ['bʌtər] [ɑːn][tɑːp] — [let]

sprinkle	**with**	**finely**	**ground**	**bread**	**crumbs**	**and**	**a**	**dab**	**of**	**butter**	**on**	**top**	**—**	**let**
撒	和	精细地	地面	面包	面包屑	和	一个	轻拍	的	黄油	在	顶部	—	让

[braʊn] . -

brown	**.**	**14**
棕色的	.	-

撒上磨碎的面包屑，再放上一小块黄油——煎至金黄色。14

· [menz] · ['resəpɪz] ·

·	**MEN'S**	·	**RECIPES**	·
·	男士	·	食谱	·

· 男士 · 食谱 ·

[pɔːrk] [tʃɔps] [ˌɔːri'ent(ə)l]

PORK	**CHOPS**	**ORIENTAL**
猪肉	排骨	东方

东方风味猪排

[sɪks] ['dʌb(ə)l] [θɪk] [pɔːrk] [tʃɔps]

6	**double**	**thick**	**pork**	**chops**
6	双倍的	厚的	猪肉	排骨

6块双层厚猪排

[wʌn] [kʌp] [kʊkt] [waɪt] [raɪs]

1	**cup**	**cooked**	**white**	**rice**
1	杯子	煮熟	白色的	米

杯煮熟的白米饭

½ [bel] ['pepər] [slaɪst] [ɪn] [θɪn] [strɪps]

½	**bell**	**pepper**	**sliced**	**in**	**thin**	**strips**
½	钟	胡椒	切片	在	薄的	条状物

半个甜椒切成细条

½ [kʌp] [biːn] [spraʊts]

½	**cup**	**bean**	**sprouts**
½	杯子	豆	芽苗菜

半杯豆芽

¼ [kʌp] [daɪst] ['ʌnjənz]

¼	**cup**	**diced**	**onions**
¼	杯子	切丁	洋葱

¼ 杯切丁洋葱

[wʌn] [daɪst] [pə'mentoʊ]

1	diced	pimiento
1	切丁	辣椒

1个切丁的甜椒

[θriː] [stɔːks] [daɪst] ['seləri]

3	stalks	diced	celery
3	茎	切丁	芹菜

3根芹菜切丁

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔɪ] [sɔːs]

4	tablespoons	soy	sauce
4	汤匙	大豆	酱

4汤匙酱油

[wʌn] [rɔː] [eg]

1	raw	egg
1	生的	蛋

1个生鸡蛋

½ ['tiːspuːn] [pə'priːkə]

½	teaspoon	paprika
½	茶匙	辣椒

½茶匙辣椒粉

[wʌn] [smɔːl] [kæn; kən] [stemz] [ænd; ənd] ['piːsɪz] ['mʌʃrʊmz] ([dreɪnd])

1	small	can	stems	and	pieces	mushrooms	(	drained	)
1	小的	能	茎	和	件	蘑菇	(	排水	)

1小罐蘑菇（含茎和块）（沥干水分）

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər]

1	tablespoon	flour
1	汤匙	面粉

1汤匙面粉

[wʌn] [kʌp] [koʊld] ['tʃɪkɪn] [stɑːk]

1	cup	cold	chicken	stock
1	杯子	寒冷的	鸡	库存

杯冷鸡汤

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr] ['mɑːrdʒərən]

3	tablespoons	butter	or	margarine
3	汤匙	黄油	或者	人造黄油

3汤匙黄油或人造黄油

[sɔːlt] [ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst]

salt	and	pepper	to	taste
盐	和	胡椒	到	品尝

盐和胡椒粉适量

[hæv; həv] ['bʊtʃər] [kʌt] [sɪks] [pɔːrk] [tʃɔps] ['dʌb(ə)l] [θɪk] [ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ] ['pɑːkɪt] [fɔːr; fər] ['stʌfɪŋ] .

Have	butcher	cut	six	pork	chops	double	thick	and	make	a	pocket	for	stuffing	.
有	屠夫	切	六	猪肉	排骨	双倍的	厚的	和	制作	一个	口袋	为了	馅	.

请肉铺老板将六块猪排切成双倍厚，并挖出一个口袋用来填馅。

[ɪn] [ə; eɪ] ['skɪlɪt] [soʊ'teɪ] ['ʌnjənz] , [bel] ['pepərz] , ['seləri] , [biːn] [spraʊts] ,

In	a	skillet	sauté	onions	,	bell	peppers	,	celery	,	bean	sprouts	,
在	一个	煎锅	炒	洋葱	,	钟	辣椒	,	芹菜	,	豆	芽苗菜	,

在煎锅中翻炒洋葱、甜椒、芹菜、豆芽，

[pə'mentoʊ][ænd; ənd] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ʌn'tɪl] ['ʌnjənz] [bɪ'kʌm]

pimiento	**and**	**mushrooms**	**in**	**two**	**tablespoons**	**butter**	**or**	**margarine**	**until**	**onions**	**become**
辣椒	和	蘑菇	在	二	汤匙	黄油	或者	人造黄油	直到	洋葱	变得

[træns'pærənt][bʌt; bət][nɑːt] [braʊn] .

transparent	**but**	**not**	**brown**	**.**
透明的	但	不是	棕色的	.

用两汤匙黄油或人造黄油将甜椒和蘑菇炒至洋葱变透明但不变成褐色。

[muːv] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][saɪd][ʌv; əv] ['skɪlɪt] [ænd; ənd][ɪn]['sentər] [pleɪs] [ðə; ði] [kʊkt] [waɪt] [raɪs]

Move	**ingredients**	**to**	**side**	**of**	**skillet**	**and**	**in**	**center**	**place**	**the**	**cooked**	**white**	**rice**
移动	原料	到	边	的	煎锅	和	在	中心	地方	这	煮熟	白色的	米

[ænd; ənd] [meɪk] [ə; eɪ][vɑːl'keɪnoʊ][tuː; tə][ðə; ði]['bɑːtəm] [ʌv; əv] ['skɪlɪt] .

and	**make**	**a**	**volcano**	**to**	**the**	**bottom**	**of**	**skillet**	**.**
和	制作	一个	火山	到	这	底部	的	煎锅	.

将食材移至煎锅一侧，在煎锅中央放入煮熟的白米饭，堆成火山状直至煎锅底部。

[ɪn][vɑːl'keɪnoʊ][ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən][ænd; ənd] [wen] [meltid] [pleɪs] [hoʊl]

In	**volcano**	**add**	**one**	**tablespoon**	**butter**	**or**	**margarine**	**and**	**when**	**melted**	**place**	**whole**
在	火山	添加	一	汤匙	黄油	或者	人造黄油	和	什么时候	融化	地方	所有的

[rɔː] [eg] [ænd; ənd] [wen] [eg] [hæz; həz][set][ˌeɪ diː 'diː][ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔɪ] [sɔːs] ,

raw	**egg**	**and**	**when**	**egg**	**has**	**set**	**add**	**2**	**tablespoons**	**soy**	**sauce**	**,**
生的	蛋	和	什么时候	蛋	有	放	添加	2	汤匙	大豆	酱	,

在火山形平底锅中加入一汤匙黄油或人造黄油，融化后放入一个生鸡蛋，待鸡蛋凝固后加入两汤匙酱油。

[ðə; ði][pə'priːkə] ,

the	**paprika**	**,**
这	辣椒	,

辣椒粉

[ænd; ənd]['dʒentli][stɜːr][ʌn'tɪl][ɔːl] [ɪn'griːdiənts] [ɑːr; ər] [wel] [mɪkst] [ænd; ənd] [eg] [ɪz] [dʌn] [ænd; ənd]

and	**gently**	**stir**	**until**	**all**	**ingredients**	**are**	**well**	**mixed**	**and**	**egg**	**is**	**done**	**and**
和	轻轻地	搅拌	直到	全部	原料	是	出色地	混合	和	蛋	是	完毕	和

[dɪ'strɪbjuːtɪd] [θruː'aʊt] .

distributed	**throughout**	**.**
分布式	自始至终	.

轻轻搅拌，直到所有食材充分混合，鸡蛋完全凝固并均匀分布。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Add	**salt**	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
添加	盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据口味加入盐和胡椒粉。

[stʌf] [pɔːrk] [tʃɔps] [wɪð; wɪθ]['mɪkstʃər] ,

Stuff	**pork**	**chops**	**with**	**mixture**	**,**
东西	猪肉	排骨	和	混合物	,

将混合物填入猪排中，

[pleɪs] [ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ] ['beɪkɪŋ] [pæn][ænd; ənd] [beɪk] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n][ʌn'tɪl] [tʃɔps] [ɑːr; ər] [dʌn]

place	**in**	**a**	**shallow**	**baking**	**pan**	**and**	**bake**	**in**	**moderate**	**oven**	**until**	**chops**	**are**	**done**
地方	在	一个	浅的	烘烤	平底锅	和	烤	在	缓和	烤箱	直到	排骨	是	完毕

[ænd; ənd] [wel] [braʊn] .

and	**well**	**browned**	**.**
和	出色地	棕色	.

将肉排放入浅烤盘中，用中等温度的烤箱烘烤，直到肉排熟透并呈金黄色。

[rɪ'muːv] [tʃɔps] [frʌm; frəm][pæn][ænd; ənd] [pɔːr] [ɔːf] [ɔːl] [griːs] .

Remove	**chops**	**from**	**pan**	**and**	**pour**	**off**	**all**	**grease**	**.**
消除	排骨	从	平底锅	和	倒	离开	全部	润滑脂	.

将肉排从锅中取出，倒掉所有油脂。

[tuː; tə][ðə; ði] [rɪˈmeɪnɪŋ] [braʊn] ['drɪpɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn] ['flaʊər] [dɪ'zɑːlvd] [ɪn][wʌn][kʌp]

To	the	remaining	brown	drippings	add	1	tablespoon	flour	dissolved	in	1	cup
到	这	其余的	棕色的	滴落物	添加	1	汤匙	面粉	溶解	在	1	杯子

['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ænd; ənd][ˌtuːˈtuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [sɔɪ] [sɔːs] [ænd; ənd][stɜːr][ʌnˈtɪl] [sɔːs] ['θɪkənz] .

chicken	stock	and	2	tablespoons	soy	sauce	and	stir	until	sauce	thickens	.
鸡	库存	和	2	汤匙	大豆	酱	和	搅拌	直到	酱	增厚	.

将剩余的棕色油脂加入 1 汤匙溶于 1 杯鸡汤中的面粉和 2 汤匙酱油，搅拌至酱汁变稠。

[ɑːn] ['sɜːrvɪŋ] [spuːn] [sɔːs] ['oʊvər] [tʃɔps] .

On	serving	spoon	sauce	over	chops	.
在	服务	勺子	酱	超过	排骨	.

上菜时，将酱汁淋在猪排上。

[səːvz] [sɪks] .

Serves	6	.
服务	6	.

可供 6 人食用。

['teɪtər] [dɔːg]

TATER	DOG
土豆	狗

土豆狗

[kʌt] [æn; ən]['aɪdəhoʊ][pə'teɪtoʊ][ə'baʊt][faɪv] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] [ɪn][hæf] .

Cut	an	Idaho	potato	about	5	inches	long	in	half	.
切	一个	爱达荷州	土豆	关于	5	英寸	长的	在	一半	.

将一个约 5 英寸长的爱达荷土豆切成两半。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] [skreɪp] [aʊt][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][bəuθ] [hævz] , [ɪ'nʌf] [tuː; tə][hoʊld][ə; eɪ]

With	a	spoon	scrape	out	the	center	of	both	halves	,	enough	to	hold	a
和	一个	勺子	刮	出去	这	中心	的	两个都	一半	,	足够的	到	抓住	一个

['wiːnər] .

wiener	.
维也纳香肠	.

用勺子挖出两半饼中间的瓤，足够夹住一根香肠。

[ɪn'sɜːrt][ðə; ði] ['wiːnər] [ɪn][ðə; ði]['kævəti] , [spred] [wɪð; wɪθ]['mɑːrdʒərən] ,

Insert	the	wiener	in	the	cavity	,	spread	with	margarine	,
插入	这	维也纳香肠	在	这	空腔	,	传播	和	人造黄油	,

将香肠插入涂抹了人造黄油的空腔中，

[ə; eɪ] [dæʃ] [ʌv; əv][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ænd; ənd] ['tʃɪli] [sɔːs] .

a	dash	of	salt	and	pepper	and	chili	sauce	.
一个	短跑	的	盐	和	胡椒	和	辣椒	酱	.

少许盐、胡椒粉和辣椒酱。

[bʌt] [ðə; ði][pə'teɪtoʊ] [tə'geðər] , [juːz][ˌtuː'tuː] ['tuːθˌpɪks] [tuː; tə][hoʊld] .

Butt	the	potato	together	,	use	2	toothpicks	to	hold	.
屁股	这	土豆	一起	,	使用	2	牙签	到	抓住	.

将土豆对接起来，用两根牙签固定。

[griːs] [ˌaʊt'saɪd] ['lɪbərəli] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ɔːr]['mɑːrdʒərən] .

Grease	outside	liberally	with	butter	or	margarine	.
润滑脂	外部	慷慨地	和	黄油	或者	人造黄油	.

在外表面涂抹足量的黄油或人造黄油。

[pʊt]['ɪntuː]['ʌv(ə)n] , [beɪk] [ʌn'tɪl][pə'teɪtoʊ][ɪz] [wel] [beɪkt] .

Put	into	oven	,	bake	until	potato	is	well	baked	.
放	进入	烤箱	,	烤	直到	土豆	是	出色地	烘焙	.

放入烤箱，烤至土豆完全熟透。

[wɪð; wɪθ] ['sɜːrvɪŋ] [ʌv; əv][koʊl] [slɔː] [ɔːr]['sɪmələr]['sæləd] , [ðɪs] [wɪl] [biː; bi][ə; eɪ][moʊst] ['æpɪtaɪzɪŋ]

With	**serving**	**of**	**cole**	**slaw**	**or**	**similar**	**salad**	**,**	**this**	**will**	**be**	**a**	**most**	**appetizing**
和	服务	的	油菜	凉拌卷心菜	或者	相似的	沙拉	,	这	将要	是	一个	最多	令人垂涎的

[miːl] .

meal	**.**
一顿饭	.

配上凉拌卷心菜或类似的沙拉，这将是一顿非常美味的餐点。

[taɪm] - ['seɪvər] ['dɪnər]

TIME	**-**	**SAVER**	**DINNER**
时间	-	省钱	晚餐

省时晚餐

[wʌn] [paʊnd] ['hæmbɜːrgər] [miːt]

1	**pound**	**hamburger**	**meat**
1	磅	汉堡包	肉

1磅汉堡肉

[wʌn] [kloʊv] ['gɑːrlɪk] , [tʃɑːpt] [faɪn]

1	**clove**	**garlic**	**,**	**chopped**	**fine**
1	丁香	蒜	,	切碎	美好的

1瓣蒜，切碎

[wʌn] [smɔːl] ['ʌnjən] , [tʃɑːpt] [faɪn]

1	**small**	**onion**	**,**	**chopped**	**fine**
1	小的	洋葱	,	切碎	美好的

1个小洋葱，切碎

½ [smɔːl] [bel] ['pepər] , [tʃɑːpt] [faɪn]

½	**small**	**bell**	**pepper**	**,**	**chopped**	**fine**
½	小的	钟	胡椒	,	切碎	美好的

半个小甜椒，切碎

½ ['tiːspuːn] [sɔːlt]

½	**teaspoon**	**salt**
½	茶匙	盐

½茶匙盐

¼ ['tiːspuːn] [blæk] ['pepər]

¼	**teaspoon**	**black**	**pepper**
¼	茶匙	黑色的	胡椒

¼茶匙黑胡椒

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊz]

1	**can**	**tomatoes**
1	能	西红柿

1罐番茄

[wʌn][kæn; kən][tə'meɪtoʊ] [sɔːs]

1	**can**	**tomato**	**sauce**
1	能	番茄	酱

1罐番茄酱

[θriː] ['teɪbəlˌspuːnz] [tə'meɪtoʊ]['kætsəp]

3	**tablespoons**	**tomato**	**catsup**
3	汤匙	番茄	番茄酱

3汤匙番茄酱

¼ ['tiːspuːn] [hɑːt] [sɔːs]

¼	**teaspoon**	**hot**	**sauce**
¼	茶匙	热的	酱

¼茶匙辣椒酱

¼ ['tiːspuːn] ['wustəʃiə] [sɔːs]
¼ teaspoon Worcestershire sauce
¼ 茶匙 伍斯特郡 酱

¼茶匙伍斯特沙司

[ˌtuː'tuː] [kʌps] ['wɔːtər]
2 cups water
2 杯子 水

杯水

[mɪks][sɔːlt] , ['pepər] , ['ʌnjən] , ['gɑːrlɪk][ænd; ənd] [bel] ['pepər] .
Mix salt , pepper , onion , garlic and bell pepper .
混合 盐 , 胡椒 , 洋葱 , 蒜 和 钟 胡椒 .

将盐、胡椒粉、洋葱、大蒜和甜椒混合。

[dreɪn] [tə'meɪtoʊz][ænd; ənd] [mæʃ] [ðem; ðəm] , ['seɪvɪŋ] [dʒuːs] .
Drain tomatoes and mash them , saving juice .
流走 西红柿 和 捣碎 他们 , 保存 汁 .

将番茄沥干水分并捣成泥，保留汁水。

[ˌeɪ diː 'diː][ɔːl] [ðɪs] [tuː; tə] [miːt] [ænd; ənd][mɪks] [wel] .
Add all this to meat and mix well .
添加 全部 这 到 肉 和 混合 出色地 .

将所有这些食材加入肉中，搅拌均匀。

[teɪk] [tə'meɪtoʊ][dʒuːs][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tə'meɪtoʊ] [sɔːs] , [hɑːt] [sɔːs] , ['wustəʃiə] [sɔːs]
Take tomato juice and add tomato sauce , hot sauce , Worcestershire sauce
拿 番茄 汁 和 添加 番茄 酱 , 热的 酱 , 伍斯特郡 酱
[tə'geðər] .
together .
一起 .

将番茄汁与番茄酱、辣椒酱和伍斯特沙司混合在一起。

[pʊt] [ðɪs] [wɪð; wɪθ]['wɔːtər][ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər] [miːt] [loʊf] .
Put this with water and pour over meat loaf .
放 这 和 水 和 倒 超过 肉 面包 .

将此混合物与水混合，然后浇在肉饼上。

[pʊt] [tə'meɪtoʊ]['kætsəp]['oʊvər][tɑːp][ʌv; əv] [miːt] [loʊf] .
Put tomato catsup over top of meat loaf .
放 番茄 番茄酱 超过 顶部 的 肉 面包 .

在肉饼上淋上番茄酱。

[piːl] [tuː] ['miːdiəm] [saɪz] [pə'tetoz] .
Peel two medium size potatoes .
果皮 二 中等的 尺寸 土豆 .

将两个中等大小的土豆削皮。

[kʌt] [ɪn]['kwɔːrtərz][ænd; ənd] [pʊt] [ə'raʊnd] [miːt] [loʊf] .
Cut in quarters and put around meat loaf .
切 在 四分之一 和 放 大约 肉 面包 .

切成四份，放在肉饼周围。

[beɪk] [ɪn] - [dɪ'griːz] ['ʌv(ə)n][fɔːr; fər] 1½ ['aʊərz] .
Bake in 450 degrees oven for 1½ hours .
烤 在 - 学位 烤箱 为了 1½ 小时 .

在 450 度烤箱中烘烤 1.5 小时。

['gɑːrlɪk] ['speərɪbz]
GARLIC SPARERIBS
蒜 排骨

蒜蓉排骨

[sɪks] [paʊndz] ['speərɪbz]
6 **pounds** **spareribs**
6 磅 排骨

6磅排骨

[fɔːr][lɑːrdʒ][kloʊvz]['gɑːrlɪk]
4 **large** **cloves** **garlic**
4 大的 丁香 蒜

4瓣大蒜

[wʌn] ['teɪblspuːn] [sɔːlt]
1 **tablespoon** **salt**
1 汤匙 盐

1汤匙盐

[wʌn][kʌp] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ɔːr] [ˌkɑːnsə'meɪ]
1 **cup** **chicken** **stock** **or** **consomme**
1 杯子 鸡 库存 或者 清汤

杯鸡汤或鸡清汤

[wʌn][kʌp] ['ɔrɪndʒ] ['mɑːrməleɪd]
1 **cup** **orange** **marmalade**
1 杯子 橙子 果酱

杯橙子果酱

¼ [kʌp] ['vɪnɪgər]
¼ **cup** **vinegar**
¼ 杯子 醋

¼ 杯醋

¼ [kʌp] ['ketʃəp]
¼ **cup** **ketchup**
¼ 杯子 番茄酱

¼ 杯番茄酱

['fɪgjər] [æt; ət] [liːst] [wʌn] [paʊnd] ['speərɪbz] [pər]['pɜːrs(ə)n] .
Figure **at** **least** **1** **pound** **spareribs** **per** **person** **.**
数字 在 至少 1 磅 排骨 每 人 .

每人至少需要1磅排骨。

[liːv] [saɪdz] [hoʊl] [soʊ] [ðeɪ] [kæn; kən][biː; bi] ['θredɪd] [ɑːn][ə; eɪ][spɪt]['leɪtər] .
Leave **sides** **whole** **so** **they** **can** **be** **threaded** **on** **a** **spit** **later** **.**
离开 侧面 所有的 所以 他们 能 是 螺纹 在 一个 吐 之后 .

将肉块完整保留，以便之后串在烤肉叉上烤制。

[krʌʃ] ['gɑːrlɪk][wɪð; wɪθ][sɔːlt] .
Crush **garlic** **with** **salt** **.**
压碎 蒜 和 盐 .

将蒜瓣和盐一起捣碎。

[ˌeɪ diː 'diː] ['tʃɪkɪn] [stɑːk] [ɔːr] [ˌkɑːnsə'meɪ] [wɪð; wɪθ] ['mɑːrməleɪd] , ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['ketʃəp] .
Add **chicken** **stock** **or** **consomme** **with** **marmalade** **,** **vinegar** **and** **ketchup** **.**
添加 鸡 库存 或者 清汤 和 果酱 , 醋 和 番茄酱 .

加入鸡汤或清汤，以及橘子酱、醋和番茄酱。

['mærɪneɪt] [rɪbz][æt; ət] [liːst] - ['aʊərz][ɪn]['gɑːrlɪk][ˌmærɪ'neɪd] , ['tɜːrnɪŋ] ['sevrəl] [taɪmz] .
Marinate **ribs** **at** **least** **12** **hours** **in** **garlic** **marinade** **,** **turning** **several** **times** **.**
腌制 肋骨 在 至少 - 小时 在 蒜 腌料 , 转弯 一些 时代 .

将排骨用蒜蓉腌料腌制至少 12 小时，期间翻面几次。

[wiːv] [ðə; ði] [hoʊl] [strɪps] [ɑːn] [spɪt] [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] ['oʊvər] [loʊ] [koʊl] [fɔːr; fər] [wʌn] [tuː; tə] 1½

Weave	**the**	**whole**	**strips**	**on**	**spit**	**and**	**cook**	**slowly**	**over**	**low**	**coals**	**for**	**1**	**to**	**1½**
编织	这	所有的	条状物	在	吐	和	厨师	缓慢地	超过	低的	煤炭	为了	1	到	1½

['aʊərz] [ɔːr] [ʌn'tɪl] ['ʃaɪni] [braʊn] [ænd; ənd] [fɔːrk] ['tendər] .

hours	**or**	**until**	**shiny**	**brown**	**and**	**fork**	**tender**	**.**
小时	或者	直到	闪亮的	棕色的	和	叉	投标	.

将整条肉串在烤肉叉上，用小火慢烤 1 到 1.5 小时，或直至表面呈亮棕色且用叉子能轻松戳透。

[beɪst] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌmærɪ'neɪd] ['dʊrɪŋ] [ðə; ði] ['kʊkɪŋ] .

Baste	**with**	**the**	**marinade**	**during**	**the**	**cooking**	**.**
绷	和	这	腌料	期间	这	烹饪	.

烹饪过程中要不断刷上腌料。

[ɔːr] [ɪf] [prɪ'fɜːrd] , [beɪk] [rɪbz] [ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (- [dɪ'griːz] [ef] .) [fɔːr; fər] [ˌtuː'tuː] ['aʊərz] .

Or	**if**	**preferred**	**,**	**bake**	**ribs**	**in**	**slow**	**oven**	**(**	**300**	**degrees**	**F**	**.**	**)**	**for**	**2**	**hours**	**.**
或者	如果	首选	,	烤	肋骨	在	慢的	烤箱	(	-	学位	F	.	)	为了	2	小时	.

或者，如果喜欢，也可以用低温烤箱（300华氏度）烤排骨2小时。

[beɪst] ['ɔːf(ə)n] .

Baste	**often**	**.**
绷	经常	.

经常涂抹酱汁。

[kɪdz]
KIDS
孩子们

孩子们

- [dɪ'laɪt]

'	**DELIGHT**
-	喜

'喜

[prɪ'per] [wʌn] ['resəpi] [fɔːr; fər] ['bɪskɪt] [doʊ] .

Prepare	**one**	**recipe**	**for**	**biscuit**	**dough**	**.**
准备	一	食谱	为了	饼干	面团	.

准备一份饼干面团配方。

[roʊl] [aʊt] [θɪn] , [kʌt] [ɪn] [θriː] ['piːsɪz] .

Roll	**out**	**thin**	**,**	**cut**	**in**	**three**	**pieces**	**.**
卷	出去	薄的	,	切	在	三	件	.

擀成薄片，切成三块。

[spred] [wʌn] [piːs] [wɪð; wɪθ] ['æp(ə)l] ['dʒeli] [ænd; ənd] ['piːnʌt] ['bʌtər] .

Spread	**one**	**piece**	**with**	**apple**	**jelly**	**and**	**peanut**	**butter**	**.**
传播	一	片	和	苹果	果冻	和	花生	黄油	.

在一块蛋糕上涂抹苹果果酱和花生酱。

[spred] [wʌn] [piːs] [wɪð; wɪθ] [stuːd] ['æplz] [ænd; ənd] ['greɪtɪd] [tʃiːz] .

Spread	**one**	**piece**	**with**	**stewed**	**apples**	**and**	**grated**	**cheese**	**.**
传播	一	片	和	炖	苹果	和	磨碎的	奶酪	.

在一块面包上抹上炖苹果和磨碎的奶酪。

[spred] [wʌn] [piːs] [wɪð; wɪθ] [fɪg] [prɪ'zɜːrv] .

Spread	**one**	**piece**	**with**	**fig**	**preserves**	**.**
传播	一	片	和	如图	果酱	.

在一块面包上涂抹无花果酱。

[roʊl] [iːtʃ] [piːs] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['slendər] [roʊl] .

Roll	**each**	**piece**	**into**	**a**	**slender**	**roll**	**.**
卷	每个	片	进入	一个	苗条	卷	.

将每一块面团卷成细长的卷。

[slaɪs] ['ɪntuː][wʌn] - [ɪntʃ] ['θɪknəs] .
Slice into 1 - inch thickness .
片 进入 1 - 英寸 厚度 .

切成1英寸厚的片。

[pleɪs] [ɑːn] [griːst] [pæn] , [beɪk] - ['mɪnɪts] [ɪn] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] . -
Place on greased pan , bake 12 minutes in moderate oven . 15
地方 在 涂油 平底锅 , 烤 - 分钟 在 缓和 烤箱 . -

放在抹了油的烤盘上，放入中等温度的烤箱烘烤12分钟。15

[ə'merɪkən] ['næʃ(ə)nəl]
American National
美国人 国家的

美国国民

[ɪn'ʃʊrəns] ['kʌmpəni]
INSURANCE COMPANY
保险 公司

保险公司

[laɪf] [hoʊm] ['ɑːfɪs] : ['gælvəstən] , ['teksəs] [helθ]
LIFE HOME OFFICE : GALVESTON , TEXAS HEALTH
生活 家 办公室 : 加尔维斯顿 , 德克萨斯州 健康

LIFE 家庭办公室：德克萨斯州加尔维斯顿 健康

[ðə; ði] ['liːdər] [ɪn][ðə; ði] ['bɪznəs] [ʌv; əv] [kri'eɪtɪŋ] [ðə; ði]['fjuːtʃər]
The Leader in the Business of Creating the Future
这 领导者 在 这 商业 的 创建 这 未来

引领未来商业发展的领导者

[prɪ'zentɪd] [baɪ]
PRESENTED BY
呈现 经过

由.....呈现

[ˌreprɪ'zentɪŋ]
REPRESENTING
代表

代表

[ə'merɪkən] ['næʃ(ə)nəl] [ɪn'ʃʊrəns] ['kʌmpəni]
AMERICAN NATIONAL INSURANCE COMPANY
美国人 国家的 保险 公司

美国国民保险公司

['gælvəstən] , TEXAS11 - -
GALVESTON , TEXAS11 - 1961
加尔维斯顿 , TEXAS11 - -

德克萨斯州加尔维斯顿，1961年11月

[-] [noʊts]
Transcriber's Notes
转录员的 笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .
Silently corrected a few typos .
默默 已更正 一个 很少 拼写错误 .

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind] [ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n][ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n][frʌm; frəm][ðə; ði] [ˈprɪntɪd] [ɪˈdɪʃn] : [ðɪs] [ˈiːbʊk] [ɪz][ˈpʌblɪk] -

Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn][ɪn][ðə; ði] [ˈkʌntri] [ʌv; əv][ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n] .

domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

['ædɪd] [ɪkˈsplænətɔːri][tekst] { [ɪn]['brækəts, 'brækɪts] } [fɔːr; fər] [ˌʌnfəˈmɪliər] [brænd] [neɪmz] .

Added	**explanatory**	**text**	**{**	**in**	**brackets**	**}**	**for**	**unfamiliar**	**brand**	**names**	**.**
额外	解释性	文本	{	在	括号	}	为了	陌生	品牌	姓名	.

对于不熟悉的品牌名称，添加了解释性文字（用括号括起来）。

[ɪn][ðə; ði][tekst]['vɜːrʒ(ə)nz]['oʊnli] , [tekst][ɪn][ɪˈtælɪks][ɪz] [di'limitid] [baɪ] _ [ˌʌndəˈskɔːz] _ .

In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神